



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025-2026

Anul de studiu 4 / Semestrul 2

Legendă:

-scris cu negru - formatul standard al fișei disciplinei

-scris cu albastru - sugestii operaționale pentru elaborarea fișei.

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2 Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii/calificari COR/grupă de bază ESCO *	Ingineria produselor alimentare

* conform Planului de învățământ

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Analiză senzorială				2.2 Cod disciplină		DIAS7O06			
2.3. Titularul activității de curs			doctor ing. Perța Crișan Simona								
2.4 Titularul activității de seminar/laborator			doctor ing. Perța Crișan Simona								
2.5 Anul de studiu		4	2.6 Semestrul		2	2.7 Tipul de evaluare (E/C/VP)		ES	2.8 Regimul disciplinei (O - obligatorie, Op - opțională, F - facultativă)		Ob

3. Timpul total estimat

3.1 Număr ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					14
b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					14



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	8
d. Tutoriat	4
e. Examinări	4
f. Alte activități universitare (vizite de studiu, consultații proiecte, etc.)	0

3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	36
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	64
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	100
3.10 Numărul de credite **	4

* 1 credit = 25 ore

** Se recomandă ca 3.7 să fie mai mare sau egal cu 3.8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Biochimie, Chimia alimentelor, Controlul și asigurarea calității în industria alimentară
4.2 de competențe	Deținerea cunoștințelor fundamentale de biochimie și chimia alimentelor, cunoașterea principiilor controlului și asigurării calității, respectiv capacitatea de aplicare a acestor cunoștințe în evaluarea calității produselor alimentare

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală de curs dotată corespunzător
5.2 de desfășurare a seminarului	-
5.3 de desfășurare a laboratorului	Sală de laborator, dotată corespunzător pentru desfășurarea activității specifice
5.4 de desfășurare a proiectului	-

6. Competențe specifice acumulate

6.1 Competențe profesionale	Efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare Efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor Analizează eșantioane din alimente și băuturi
6.2 Competențe transversale	Își asumă responsabilitatea

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

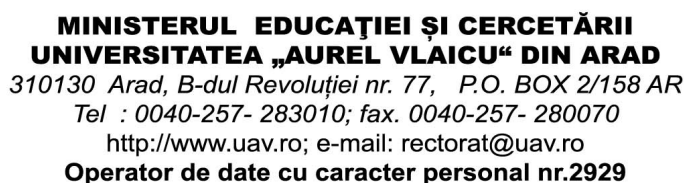


MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Disciplina își propune formarea competențelor necesare pentru aplicarea metodelor științifice de evaluare senzorială în analiza și controlul calității produselor alimentare. Prin intermediul acestei discipline, studenții vor dobândi capacitatea de a efectua evaluări senzoriale ale alimentelor și băuturilor, de a interpreta rezultatele obținute și de a le corela cu parametrii tehnologici și de calitate ai proceselor de prelucrare, contribuind astfel la asigurarea conformității produselor cu standardele specifice domeniului.
7.2 Obiectivele specifice	Dezvoltarea competențelor de aplicare a metodelor și tehnicilor de evaluare senzorială pentru diverse categorii de produse alimentare și băuturi. Formarea capacității de interpretare și analiză a rezultatelor obținute în urma testărilor senzoriale, în corelație cu parametrii fizico-chimici și tehnologici ai produselor. Dobândirea abilităților de efectuare a controlului senzorial al calității produselor alimentare, în concordanță cu standardele și reglementările în vigoare. Cultivarea spiritului critic și a rigorii științifice în procesul de evaluare și validare a informațiilor senzoriale, ca suport pentru luarea deciziilor tehnologice și de calitate în industria alimentară.

8. Conținuturi *

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
----------	-------------------	------------



1. Calitatea și analiza senzorială a alimentelor 1.1. Calitatea produselor alimentare 1.1.1. Calitatea nutritivă 1.1.2. Calitatea igienică 1.1.3. Calitatea estetică 1.1.4. Calitatea senzorială 1.2. Analizatorii senzoriali 1.2.1. Analizatorul gustativ 1.2.2. Analizatorul olfactiv 1.2.3. Analizatorul vizual 1.2.4. Analizatorul tactil 1.2.5. Analizatorul auditiv 1.3. Metode de analiză senzorială 1.3.1. Metode analitice 1.3.2. Metode preferențiale 1.4. Condițiile de realizare a analizei senzoriale 1.4.1. Evaluatorii 1.4.2. Pregătirea probelor pentru analiză 1.4.3. Condițiile necesare pentru desfășurarea analizei senzoriale 2. Calitatea și analiza senzorială a făinii și a produselor de panificație 2.1. Calitatea senzorială a făinii și a pâinii 2.2. Aprecierea senzorială a produselor de panificație 3. Calitatea și analiza senzorială a fructelor și legumelor proaspete și a conservelor de fructe și legume 3.1. Calitatea senzorială a fructelor și legumelor proaspete și a conservelor de fructe și legume 3.2. Aprecierea senzorială a fructelor și legumelor proaspete 3.3. Aprecierea senzorială a conservelor de fructe și legume 4. Calitatea și analiza senzorială a zahărului, produselor zaharoase 4.1. Calitatea senzorială a zahărului și produselor zaharoase 4.2. Aprecierea senzorială a zahărului și a produselor zaharoase 5. Calitatea și analiza senzorială a berii 5.1. Calitatea senzorială a berii 5.2. Aprecierea senzorială a berii 6. Calitatea și analiza senzorială a vinului 6.1. Calitatea senzorială a vinului 6.2. Aprecierea senzorială a vinului 7. Calitatea și analiza senzorială a laptelui și produselor lactate 7.1. Calitatea senzorială a laptelui și produselor lactate 7.2. Aprecierea senzorială a laptelui 7.3. Aprecierea senzorială a produselor lactate 8. Calitatea și analiza senzorială a cărnii, preparatelor din carne, a semiconservelor și a conservelor din carne 8.1. Calitatea senzorială a cărnii și a produselor din carne 8.2. Aprecierea senzorială a cărnii și a preparatelor din carne 8.3. Aprecierea senzorială a semiconservelor și conservelor din carne	Prelegerea, explicația	2 ore
	Prelegerea, explicația	2 ore
	Prelegerea, explicația	2 ore
	Prelegerea, explicația	2 ore
	Prelegerea, explicația, exemplificarea	4 ore
	Prelegerea, explicația, exemplificarea	2 ore
	Prelegerea, explicația, exemplificarea	2 ore
	Prelegerea, explicația, exemplificarea	4 ore
	Prelegerea, explicația, exemplificarea	4 ore
	Prelegerea, explicația, exemplificarea	
	Prelegerea, explicația, exemplificarea	
	Prelegerea, explicația, exemplificarea	
	Prelegerea, explicația, exemplificarea	
	Prelegerea, explicația, exemplificarea	
	Prelegerea, explicația, exemplificarea	
8.2 Bibliografie Suport curs Analiză senzorială, Conf.dr.ing. Perța-Crișan Simona, platforma SUMS - UAV Croitoru C., 2017, Analiza senzorială a produselor agroalimentare Vol. 4, Editura AGIR, București Croitoru C., 2016, Analiza senzorială a produselor agroalimentare Vol. 3, Editura AGIR, București Croitoru C., 2015, Analiza senzorială a produselor agroalimentare Vol. 2, Editura AGIR, București Croitoru C., 2013, Analiza senzorială a produselor agroalimentare Vol. 1, Editura AGIR, București Dicu A.M., Perța-Crișan S., 2012, Calitatea și analiza senzorială a alimentelor, Editura Universității „Aurel Vlaicu”, Arad Apostu S., Naghiu A., 2008, Analiza senzorială a alimentelor, Editura Risoprint, Cluj-Napoca Banu C. ș.a., 2002, Calitatea și controlul calității produselor alimentare, seria Inginerie alimentară, Editura AGIR, București		
8.3 Seminar	Metode de predare	Observații



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

-	-	-
8.4 Bibliografie		
-		
8.5 Laborator	Metode de predare	Observații
1.1. Prezentarea normelor de protecția muncii: Norme NTS și PSI. 1.2. Alegerea echipei de degustători 1.2.1. Verificarea și stabilirea sensibilității gustului 1.2.2. Verificarea și stabilirea sensibilității mirosului	Explicația, lucrarea practică	2 ore
2. Analiza senzorială a produselor de panificație și făinoase	Explicația, lucrarea practică	2 ore
3. Analiza senzorială a fructelor și legumelor proaspete	Explicația, lucrarea practică	2 ore
4. Analiza senzorială a conservelor de fructe și legume	Explicația, lucrarea practică	2 ore
5. Analiza senzorială a produselor zaharoase și a mierii de albine	Explicația, lucrarea practică	2 ore
6. Analiza senzorială a berii	Explicația, lucrarea practică	2 ore
7. Analiza senzorială a vinului	Explicația, lucrarea practică	2 ore
8. Analiza senzorială a ouălor	Explicația, lucrarea practică	2 ore
9. Analiza senzorială a laptelui de consum	Explicația, lucrarea practică	2 ore
10. Analiza senzorială a produselor lactate	Explicația, lucrarea practică	2 ore
11. Analiza senzorială a cârnii	Explicația, lucrarea practică	2 ore
12. Analiza senzorială a produselor din carne	Explicația, lucrarea practică	2 ore
13. Recuperări	Explicația, lucrarea practică	2 ore
8.6 Bibliografie		
Suport laborator Analiză senzorială, Conf.dr.ing. Peța-Crișan Simona, platforma SUMS - UAV Todea A., Paușescu I.M., 2018, Analiza senzorială a produselor alimentare. Lucrări practice de laborator, Editura Politehnica, Timișoara Peța-Crișan S., Dicu A.M., 2012, Analiza senzorială. Aplicații practice, Editura Universității „Aurel Vlaicu”, Arad		
8.7 Proiect	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.8 Bibliografie		
-		

* temele de curs și seminar/laborator trebuie să acopere în întregime obiectivele specifice formulate la secțiunea 7.2.

* temele abordate la curs și cele de la seminar pot fi proiectate atât în relație de complementaritate, cât și/sau în relație de aprofundare a tematicii.

* este recomandabil ca elaborarea fișei disciplinei să fie făcută în echipă de către titularul de curs și cel de seminar/laborator, eventual de către toți titularii aceleiași discipline, acolo unde mai multe persoane predau aceeași disciplină.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținuturile disciplinei „Analiză senzorială” sunt corelate cu cerințele actuale ale comunității profesionale și cu așteptările angajatorilor din domeniul alimentar. Aceste conținuturi au fost elaborate în concordanță cu celelalte discipline din planul de învățământ al specializării Ingineria Produselor Alimentare, prin consultare și colaborare cu cadrele didactice și specialiști din domeniu, pentru a asigura coerența și complementaritatea formării profesionale a studenților.



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1 Curs	Verificarea cunoștințelor teoretice privind principiile evaluării senzoriale și rolul acestora în aprecierea calității produselor alimentare; evaluarea capacității de analiză a caracteristicilor senzoriale relevante pentru alimente prin cunoașterea metodelor și testelor senzoriale specifice	Evaluare mixtă, prin examen scris care include itemi obiectivi tip grilă și itemi subiectivi tip întrebări deschise	70%
10.2 Seminar	-	-	-
10.3 Laborator	Evaluarea însușirii și aplicării corecte a metodelor și procedurilor specifice analizei senzoriale a alimentelor, respectiv a interpretării rezultatelor obținute. Implicare activă în desfășurarea activităților practice, prezență.	Evaluare continuă Verificare scrisă	30%
10.4 Proiect	-	-	-
10.5 Standard minim de performanță Pentru promovarea examenului, studentul trebuie să demonstreze: 1. înțelegerea noțiunilor fundamentale privind evaluarea senzorială a alimentelor; 2. capacitatea de a aplica corect metodele și procedurile specifice analizei senzoriale în situații concrete, care să evidențieze corelarea cunoștințelor teoretice cu aspectele practice; 3. recuperarea obligatorie a lucrărilor de laborator absente; 4. atingerea pragului minim de nota 5 (cinci), rezultat din evaluarea cumulată a examenului scris și a laboratorului, conform ponderilor stabilite.			

11. Rezultatele învățării

CUNOȘTINȚE: Studentul/absolventul cunoaște principiile evaluării senzoriale și rolul acestora în aprecierea calității produselor alimentare; înțelege caracteristicile senzoriale relevante pentru produsele alimentare (gust, miros, aspect, textură etc.); cunoaște metodele și testele senzoriale utilizate (ex. testul diferențial, testul de preferință, testul descriptiv); definește factorii care pot influența obiectivitatea și reproductibilitatea rezultatelor evaluării senzoriale; definește criteriile de calitate senzorială aplicabile produselor alimentare; identifică metodele de analiză senzorială aplicabile alimentelor și băuturilor. APTITUDINI: Studentul/absolventul aplică corect metode de testare senzorială în condiții standardizate de laborator; selectează și pregătește probele pentru testare, respectând regulile de neutralitate și igienă; evaluează și înregistrează caracteristicile senzoriale ale produselor în mod obiectiv; interpretează rezultatele evaluării senzoriale și le corelează cu celelalte caracteristici de calitate ale produsului; aplică proceduri de inspecție și testare în diferite etape ale procesului de producție alimentară; interpretează rezultatele obținute și le compară cu valorile de referință pentru a evalua conformitatea produsului. RESPONSABILITATE ȘI AUTONOMIE: Studentul/absolventul își asumă responsabilitatea pentru desfășurarea corectă a testelor senzoriale, conform procedurilor stabilite; respectă etica profesională, confidențialitatea datelor și standardele de prezentare a rezultatelor; participă la selecția și instruirea panelului de evaluatori, acolo unde este cazul, contribuind la asigurarea calității testelor; își asumă responsabilitatea pentru corectitudinea verificărilor și pentru conformitatea produselor cu standardele de calitate; manifestă responsabilitate pentru corectitudinea analizelor și pentru consecințele rezultate în luarea deciziilor tehnologice.

Data completării

2025-09-23

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025-2026

Anul de studiu 4 / Semestrul 2

Legendă:

-scris cu negru - formatul standard al fișei disciplinei

-scris cu albastru - sugestii operaționale pentru elaborarea fișei.

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2 Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii/calificari COR/grupă de bază ESCO *	Ingineria produselor alimentare

* conform Planului de învățământ

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Automatizarea proceselor din industria alimentară			2.2 Cod disciplină		DIAS8A15				
2.3. Titularul activității de curs				doctor ing. Meșter Mihaela Georgina							
2.4 Titularul activității de seminar/laborator				doctor ing. Meșter Mihaela Georgina							
2.5 Anul de studiu		4	2.6 Semestrul		2	2.7 Tipul de evaluare (E/C/VP)		EC	2.8 Regimul disciplinei (O - obligatorie, Op - opțională, F - facultativă)		Op

3. Timpul total estimat

3.1 Număr ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					15
b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					5



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	5
d. Tutoriat	2
e. Examinări	6
f. Alte activități universitare (vizite de studiu, consultații proiecte, etc.)	0

3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	25
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	50
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	75
3.10 Numărul de credite **	3

* 1 credit = 25 ore

** Se recomandă ca 3.7 să fie mai mare sau egal cu 3.8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Elemente de inginerie mecanică; Metode moderne de analiză a produselor alimentare; Tehnologii alimentare.
4.2 de competențe	Cunoașterea și înțelegerea noțiunilor de bază privind procesele de automatizare. Capacitatea de a stabili o legătură între teorie și practică.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sala de curs dotată cu videoproiector.
5.2 de desfășurare a seminarului	-
5.3 de desfășurare a laboratorului	Laborator pentru determinări fizico-chimice dotat cu echipamente adecvate, sticlărie, consumabile.
5.4 de desfășurare a proiectului	-

6. Competențe specifice acumulate

6.1 Competențe profesionale	CP 2. Stabilește standarde pentru instalațiile de producție CP 7. Monitorizează temperatura în decursul procesului de fabricare a alimentelor și a băuturilor
6.2 Competențe transversale	CT1. Respectă angajamente CT2. Își asumă responsabilitatea

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea competențelor necesare pentru înțelegerea, proiectarea și aplicarea sistemelor automate utilizate în procesele tehnologice din industria alimentară, în scopul asigurării unui control optim al parametrilor de producție.
7.2 Obiectivele specifice	Studentii vor fi capabili să stabilească și să aplice standarde de funcționare pentru instalațiile de producție, precum și să monitorizeze și să regleze parametrii esențiali, cum ar fi temperatura, pe parcursul proceselor de fabricare a alimentelor și băuturilor, pentru a garanta calitatea, siguranța și eficiența produselor finite.

8. Conținuturi *

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
1.Noțiuni generale. 2. Mărimi utilizate în automatizarea proceselor tehnologice și biotehnologice. 3. Teoria sistemelor de reglare automată. Considerații generale. 4.Componenta unui sistem de reglare.5.Dispozitivul de automatizare. 6. Traductoare. 7. Reglatoare. 8. Elemente de execuție. 9. Sisteme de reglare a parametrilor tehnologici uzuali. 10. Caracteristici ale sistemelor de reglare în funcție de mărimile reglate.	Expunerea liberă și cu ajutorul videoproiectorului; conversația; exemplificarea; studiul bibliografic individual, predare interactivă; proceduri de conversație, studii de caz, analizare și comparație.	2 prelegeri 4 prelegeri 4 prelegeri 4 prelegeri 2 prelegeri 2 prelegeri 2 prelegeri 2 prelegeri
8.2 Bibliografie 1. Meșter Mihaela, Automatizarea proceselor din industria alimentară – note de curs. Platforma SUMS UAV 2. Curievici I., Automatizări în industria chimică, Editura Didactică și Pedagogică București, 1983. 3. Ionescu G., Traductoare pentru automatizări industriale, Editura Tehnică București, 1985. 4. Mihoc D., Iliescu St., Teoria și elementele sistemelor de reglare automată, Editura Didactică și Pedagogică București, 1984. 5. Petre E., Sisteme automate neliniare. Aplicații în biotehnologie, Editura Universitaria, Craiova, 2002.		
8.3 Seminar	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.4 Bibliografie -		
8.5 Laborator	Metode de predare	Observații
1. Protecția muncii 2. Mărimi și unități de măsură. Relații de conversie. 3. Măsurarea temperaturii. Traductoare de temperatură. Prelucrarea și interpretarea rezultatelor obținute. 4. Măsurarea presiunii. Traductoare de presiune. Prelucrarea și interpretarea rezultatelor obținute. 5. Măsurarea nivelului. Traductoare de nivel. Prelucrarea și interpretarea rezultatelor obținute. 6. Măsurarea debitului. Prelucrarea și interpretarea rezultatelor obținute 7. Recuperări	Studiul de caz. Conversația.	2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore



8.6 Bibliografie		
1. Meșter Mihaela, Automatizarea proceselor din industria alimentară – îndrumător lucrări, Platforma SUMS, UAV. 2. Curievici I., Automatizări în industria chimică, Editura Didactică și Pedagogică București, 1983. 3. Ionescu G., Traductoare pentru automatizări industriale, Editura Tehnică București, 1985.		
8.7 Proiect	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.8 Bibliografie		
-		

* teme de curs și seminar/laborator trebuie să acopere în întregime obiectivele specifice formulate la secțiunea 7.2.

* teme abordate la curs și cele de la seminar pot fi proiectate atât în relație de complementaritate, cât și/sau în relație de aprofundare a tematicii.

* este recomandabil ca elaborarea fișei disciplinei să fie făcută în echipă de către titularul de curs și cel de seminar/laborator, eventual de către toți titularii aceleiași discipline, acolo unde mai multe persoane predau aceeași disciplină.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Disciplina „Automatizarea proceselor din industria alimentară” oferă studenților cunoștințe și deprinderi esențiale în domeniul pentru care se pregătesc.

Conținutul cursului a fost elaborat în urma compatibilizării cu celelalte cursuri predate studenților de la specializarea Ingineria produselor alimentare și a consultării și colaborării cu specialiști și cadrele didactice din domeniu.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1 Curs	1. Realizarea și prezentarea unui referat. 2. Teste de verificare. Absolventul cunoaște principiile de proiectare, funcționare și întreținere a instalațiilor utilizate în industria alimentară; înțelege standardele tehnice și cerințele de conformitate pentru echipamentele din fluxul de producție alimentar. Studenții înțeleg rolul controlului temperaturii în procesele tehnologice precum pasteurizarea, sterilizarea, fermentarea sau refrigerarea; înțeleg cerințele legale și standardele referitoare la monitorizarea temperaturii în industria alimentară.	Raport scris și prezentare orală și două teste în timpul semestrului, din subiectele prezentate privind concepte teoretice și aplicate.	20 %; 60%
10.2 Seminar	-	-	-



10.3 Laborator	Capacitatea de a efectua analizele fizico-chimice și de a interpreta adecvat rezultatul obținut. Respectarea metodologiei și acuratețea rezultatelor. Absolventul supraveghează și înregistrează temperatura în diferite etape ale procesului de fabricație, utilizând dispozitive adecvate (termometre, senzori, sisteme automate); analizează variațiile de temperatură și identifică posibile abateri față de parametrii impuși; aplică proceduri de intervenție rapidă în caz de neconformitate a temperaturii cu valorile stabilite; utilizează echipamente de monitorizare în condiții de siguranță și conform instrucțiunilor tehnice.	Evaluare și notare pe parcurs.	20 %
10.4 Proiect	-	-	-
10.5 Standard minim de performanță 1. Elaborarea și prezentarea referatului. 2. Cunoașterea mărimilor și unităților de măsură. 3. Cunoașterea relațiilor de conversie. 4. Componenta unui sistem de reglare. 5. Obținerea notei minime 5 prin însumarea tuturor formelor de verificare.			

11. Rezultatele învățării

Cunoștințe: absolventul cunoaște principiile de proiectare, funcționare și întreținere a instalațiilor utilizate în industria alimentară; înțelege standardele tehnice și cerințele de conformitate pentru echipamentele din fluxul de producție alimentară; cunoaște normele de igienă, siguranță alimentară și protecția muncii aplicabile instalațiilor de producție; înțelege metodele moderne de evaluare a performanței instalațiilor și a consumului de resurse (energie, apă, materii prime); înțelege rolul controlului temperaturii în procesele tehnologice precum pasteurizarea, sterilizarea, fermentarea sau refrigerarea; înțelege cerințele legale și standardele referitoare la monitorizarea temperaturii în industria alimentară. Aptitudini: absolventul supraveghează și înregistrează temperatura în diferite etape ale procesului de fabricație, utilizând dispozitive adecvate (termometre, senzori, sisteme automate); analizează variațiile de temperatură și identifică posibile abateri față de parametrii impuși; aplică proceduri de intervenție rapidă în caz de neconformitate a temperaturii cu valorile stabilite; utilizează echipamente de monitorizare în condiții de siguranță și conform instrucțiunilor tehnice. Responsabilitate și autonomie: absolventul își asumă responsabilitatea pentru acuratețea și corectitudinea datelor înregistrate privind temperatura proceselor; respectă protocoalele de monitorizare și intervenție în procesele termice, în conformitate cu sistemele de management al calității și siguranței alimentare; manifestează atenție sporită, consecvență și responsabilitate în urmărirea parametrilor termici critici pentru siguranța produselor.

Data completării

2025-09-24

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025-2026

Anul de studiu 4 / Semestrul 1

Legendă:

-scris cu negru - formatul standard al fișei disciplinei

-scris cu albastru - sugestii operaționale pentru elaborarea fișei.

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2 Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclu de studii	Licență
1.6 Programul de studii/calificari COR/grupă de bază ESCO *	Ingineria produselor alimentare

* conform Planului de învățământ

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Antreprenoriatul - aspecte economico – financiare				2.2 Cod disciplină		DIAC7F01			
2.3. Titularul activității de curs				doctor ing. Chiș Sabin Jr.							
2.4 Titularul activității de seminar/laborator				doctor ing. Chiș Sabin Jr.							
2.5 Anul de studiu		4	2.6 Semestrul		1	2.7 Tipul de evaluare (E/C/VP)		EC	2.8 Regimul disciplinei (O - obligatorie, Op - opțională, F - facultativă)		As

3. Timpul total estimat

3.1 Număr ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					45
b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	0
d. Tutoriat	0
e. Examinări	2
f. Alte activități universitare (vizite de studiu, consultații proiecte, etc.)	0

3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	45
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	30
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	75
3.10 Numărul de credite **	3

* 1 credit = 25 ore

** Se recomandă ca 3.7 să fie mai mare sau egal cu 3.8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Contabilitate
4.2 de competențe	Studentul trebuie să aibă cunoștințe referitoare la patrimoniul unității economice,

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Note de curs: oferite de cadrul didactic titular Prezentare curs în format pptx: Suport logistic: videoproiector, tablă interactivă și prezentări PowerPoint.
5.2 de desfășurare a seminarului	Note de seminar: oferite de cadrul didactic titular Prezentare în format pptx: Suport logistic: videoproiector, tablă interactivă și prezentări PowerPoint.
5.3 de desfășurare a laboratorului	-
5.4 de desfășurare a proiectului	-

6. Competențe specifice acumulate

6.1 Competențe profesionale	CP 5. Examinează principii tehnice
6.2 Competențe transversale	CT2. Își asumă responsabilitatea CT3. Dă dovada de inițiativă

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Disciplină de specialitate, de cunoaștere avansată care permite dezvoltarea cunoștințelor privind cunoașterea secțiunii teoretico-conceptuale, referitoare la prezentarea unor categorii de operații în cadrul contabilității manageriale, cunoașterea metodei contabilității manageriale, care cuprinde ansamblul procedurilor, metodelor și tratamentelor contabile, cu referire la calculația costurilor, elaborarea bugetelor de venituri și cheltuieli, ca și componente a contabilității manageriale. Împreună cu celelalte discipline din planul de învățământ asigură implementarea și formarea unor concepte complexe privind acel cadru de implementare și dezvoltare a contabilității manageriale într-un sistem integrat, care să poată oferi informații rapide și pertinente factorilor decizionali, în vederea monitorizării, măsurării și controlului performanțelor economice ale entității
7.2 Obiectivele specifice	Obținerea de rezultate ale învățării care au drept finalitate formarea de competențe și abilități care să se bazeze pe corelarea informațiilor primite cu cele înșușite la alte discipline.

8. Conținuturi *

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Noțiuni economice introductive 2. Activitatea economică 3. Bunurile economice 4. Teoria utilității 5. Piața- cerererea și oferta 6. Concurența economică 7. Comportamentul producătorului 8. Comportamentul consumatorului 9. Costurile de producție 10. Factori de producție 11. Prețurile de vânzare 12. Profitul întreprinzătorului	Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere Prelegere	2 ore prelegere 2 ore prelegere 2 ore prelegere 2 ore prelegere 4 ore prelegere 4 ore prelegere 2 ore prelegere 2 ore prelegere 2 ore prelegere 2 ore prelegere 2 ore prelegere 2 ore prelegere
8.2 Bibliografie 1. Note curs platforma SUMS 2. Angelescu, C. și colab., Economie-Aplicatii, ed Economică, 2000, București 3. Nicholson, W., Snyder, C., Microeconomic theory, 2017, Cengage Learning		
8.3 Seminar	Metode de predare	Observații
1. Activitatea economică 2. Bunurile economice 3. Teoria utilității 4. Piața- cerererea și oferta 5. Concurența economică 6. Comportamentul producătorului 7. Comportamentul consumatorului 8. Costurile de producție 9. Prețurile de vânzare 10. Profitul întreprinzătorului	Aplicatii Aplicatii Aplicatii Aplicatii Aplicatii Aplicatii Aplicatii Aplicatii Aplicatii Aplicatii	2 ore seminar 2 ore seminar 2 ore seminar 6 ore seminar 4 ore seminar 2 ore seminar 2 ore seminar 4 ore seminar 2 ore seminar 2 ore seminar
8.4 Bibliografie 1. Note curs platforma SUMS 2. Angelescu, C. și colab., Economie-Aplicatii, ed Economică, 2000, București 3. Nicholson, W., Snyder, C., Microeconomic theory, 2017, Cengage Learning		
8.5 Laborator	Metode de predare	Observații



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

-	-	-
8.6 Bibliografie		
-		
8.7 Proiect	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.8 Bibliografie		
-		

* temele de curs și seminar/laborator trebuie să acopere în întregime obiectivele specifice formulate la secțiunea 7.2.

* temele abordate la curs și cele de la seminar pot fi proiectate atât în relație de complementaritate, cât și/sau în relație de aprofundare a tematicii.

* este recomandabil ca elaborarea fișei disciplinei să fie făcută în echipă de către titularul de curs și cel de seminar/laborator, eventual de către toți titularii aceleiași discipline, acolo unde mai multe persoane predau aceeași disciplină.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene și ține cont de nivelul de pregătire al studenților.
Cursul este important/fundamental pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1 Curs	Cunoașterea noțiunilor teoretice predate în cadrul cursului.	Examen scris	60%
10.2 Seminar	Insusirea modalitatilor de aplicare a conceptelor economice	1 proiect	40%
10.3 Laborator	-	-	-
10.4 Proiect	-	-	-
10.5 Standard minim de performanță Cunoașterea a 50% din informația conținută în curs Cunoașterea a 50% din informația furnizată la lucrări practice/seminar			

11. Rezultatele învățării



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

Absolventul deține cunoștințe temeinice prin identificarea și descrierea conceptelor, principiilor și metodelor de bază din matematică, fizică, chimie și informatică, fiind capabil să explice și să interpreteze rezultate teoretice și experimentale și să descrie fenomene și procese fizico-chimice. Pe plan aplicativ, el utilizează aceste concepte și metode pentru a rezolva probleme specifice ingineriei în domeniile matematicii, fizicii și chimiei, validează soluțiile obținute și efectuează calcule ingineresti și economice de complexitate medie, asociindu-le cu reprezentări grafice, literale sau specifice proiectării asistate de calculator. În ceea ce privește responsabilitatea și autonomia, absolventul aplică valorile eticii și deontologiei profesiei de inginer, utilizează raționamentul logic și capacitatea de evaluare și autoevaluare în procesul decizional, comunică eficient cu diferite categorii de public pe teme din sfera ingineriei și se angajează în învățarea continuă, folosind strategii de dezvoltare profesională adecvate pentru actualizarea și aplicarea cunoștințelor pe tot parcursul carierei.

Data completării

2025-09-29

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025-2026

Anul de studiu 4 / Semestrul 2

Legendă:

-scris cu negru - formatul standard al fișei disciplinei

-scris cu albastru - sugestii operaționale pentru elaborarea fișei.

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2 Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclu de studii	Licență
1.6 Programul de studii/calificări COR/grupă de bază ESCO *	Ingineria produselor alimentare

* conform Planului de învățământ

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Tehnologii în industria alcoolului și a drojdiei				2.2 Cod disciplină		DIAS8A14			
2.3. Titularul activității de curs				doctor ing. Mureșan Claudia							
2.4 Titularul activității de seminar/laborator				doctor ing. Balint Maria Mihaela							
2.5 Anul de studiu		4	2.6 Semestrul		2	2.7 Tipul de evaluare (E/C/VP)		EC	2.8 Regimul disciplinei (O - obligatorie, Op - opțională, F - facultativă)		Op

3. Timpul total estimat

3.1 Număr ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					5



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	8
d. Tutoriat	2
e. Examinări	8
f. Alte activități universitare (vizite de studiu, consultații proiecte, etc.)	0

3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	23
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	52
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	75
3.10 Numărul de credite **	3

* 1 credit = 25 ore

** Se recomandă ca 3.7 să fie mai mare sau egal cu 3.8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Biochimie, Microbiologie generală, Tehnologii generale în industria alimentară
4.2 de competențe	Cunoașterea compoziției fizico-chimice și a caracteristicilor senzoriale ale alimentelor și efectul lor asupra organismului uman.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sala de curs cu acces la internet, dotată cu videoproiector / tablă inteligentă
5.2 de desfășurare a seminarului	-
5.3 de desfășurare a laboratorului	Laborator analiza și procesarea alimentelor
5.4 de desfășurare a proiectului	-

6. Competențe specifice acumulate

6.1 Competențe profesionale	CP1. Analizează procese de producție în vederea îmbunătățirii acestora CP 7. Monitorizează temperatura în decursul procesului de fabricare a alimentelor și a băuturilor CP 8. Efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare CP 10. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor CP 17. Asigură conformitatea cu legislația de mediu
6.2 Competențe transversale	CT1. Respectă angajamente CT2. Își asumă responsabilitatea CT3. Dă dovada de inițiativă



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Să formeze competențe generale în ce privește metodele și tehnicile de obținere a alcoolului și a drojdiei de panificație.
7.2 Obiectivele specifice	Aplicare în practică a cunoștințelor acumulate și elaborarea schemelor tehnologice de obținere a drojdiei și a alcoolului din materii prime diferite, precum și capacitatea de a evalua calitatea acestora.

8. Conținuturi *

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
C1. Materii prime și auxiliare utilizate la fabricarea alcoolului C 2. Fabricarea alcoolului din melasă - Pregătirea melasei pentru fermentare - Fermentarea plămezilor din melasă C3.Fabricarea alcoolului din cereale și cartofi - Pregătirea cerealelor și a cartofilor - Fermentarea plămezilor din cereale și cartofi C4. Distilarea și rafinarea alcoolului - Bazele teoretice ale distilării /rafinării - Instalații de distilare / rafinare C5.Materii prime și auxiliare utilizate la fabricarea drojdiei. Produse biostimulatoare C6. Tehnologia de obținere a drojdiei de panificație C7. Drojdia de panificație uscată activă	- prelegerea, - expunerea cu utilizarea videoproiector - prezentare Power Point, - explicația, - conversația, - problematizarea - brainstorming	4 ore / curs
8.2 Bibliografie 1. Mureșan Claudia, 2005 - Tehnologii în industria alcoolului și a drojdiei, suport curs, format pdf, Platforma SUMS, UAV ARAD 2. Banu C. ș.a. 2008 – Tratat de industrie alimentară – Probleme generale, Ed. ASAB, București 3. Banu C., ș.a. 1998-1999.– Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. I, II, Ed. Tehnică, București 4. Croitoru, C. 2016– Analiza senzorială a produselor agroalimentare, vol. 3 - Băuturi alcoolice și nealcoolice, Ed. AGIR, București, 5.* * * - Alcool etilic și băuturi alcoolice industriale , Standard de stat, STAS 184-54, Industria alimentară N 81 ; 1999 6.* * * Colecție de standarde pentru industria berii, spirtului, amidonului și apelor minerale, Ministerul Industriei Alimentare, Bucuresti, 1989 7.* * * Băuturi alcoolice – Standard Roman, 1999; Băuturi alcoolice distilate – Ministerul Agriculturii și Alimentației, 2000		
8.3 Seminar	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.4 Bibliografie -		
8.5 Laborator	Metode de predare	Observații



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

1. Norme de protecția muncii și P.S.I.; Prezentarea laboratorului de specialitate 2. Analiza melasei. Caracteristici organoleptice și fizico-chimice 3. Analiza cerealelor. Caracteristici organoleptice și fizico-chimice 4. Analiza cartofilor. Caracteristici organoleptice și fizico-chimice 5. Analiza organoleptică și fizico-chimică a alcoolului rezultat din melasă, cereale, cartofi 6. Analiza organoleptică fizico-chimică a drojdiei de panificație și a drojdiei uscate active 7. Recuperări. Colocviu de laborator	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	2 ore / laborator
8.6 Bibliografie 1. Mureșan Claudia, 2005 - Tehnologii în industria alcoolului și a drojdiei, îndrumător de laborator, format pdf, Platforma SUMS, UAV ARAD 2. Croitoru, C. 2016– Analiza senzorială a produselor agroalimentare, vol. 3 - Băuturi alcoolice și nealcoolice, Ed. AGIR, București, 3. * * * - Alcool etilic și băuturi alcoolice industriale , Standard de stat, STAS 184-54, Industria alimentară N 81 ; 1999 4. * * * Colecție de standarde pentru industria berii, spiritului, amidonului și apelor minerale, Ministerul Industriei Alimentare, Bucuresti, 1989 5. * * * Băuturi alcoolice – Standard Roman, 1999; Băuturi alcoolice distilate – Ministerul Agriculturii și Alimentației, 2000		
8.7 Proiect	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.8 Bibliografie -		

* temele de curs și seminar/laborator trebuie să acopere în întregime obiectivele specifice formulate la secțiunea 7.2.

* temele abordate la curs și cele de la seminar pot fi proiectate atât în relație de complementaritate, cât și/sau în relație de aprofundare a tematicii.

* este recomandabil ca elaborarea fișei disciplinei să fie făcută în echipă de către titularul de curs și cel de seminar/laborator, eventual de către toți titularii aceleiași discipline, acolo unde mai multe persoane predau aceeași disciplină.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Inginerul pentru industria alimentară trebuie să aibă cunoștințe și abilități referitoare la tehnologiile de obținere a alcoolului și a drojdiei de panificație și controlul calității acestora.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
----------------	----------------------	--------------------	-------------------------



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

10.1 Curs	- Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: tehnologiile de obținere a alcoolului; tehnologia de obținere a drojdiei de panificație; controlul calității alcoolului și a drojdiei de panificație. - Însușirea cerințele privind igiena, trasabilitatea, etichetarea și compoziția produselor alimentare și verificarea conformității proceselor tehnologice și a produselor cu cerințele legale	examinare orală	60 %
10.2 Seminar	-	-	-
10.3 Laborator	1.Însușirea metodelor și tehnicilor de lucru cu aparatura de laborator; cunoașterea principiilor evaluării senzoriale și rolul acesteia în aprecierea calității produselor alimentare; interpretarea rezultatelor evaluării senzoriale și corelarea cu celelalte caracteristici de calitate ale produsului 2. Efectuarea/recuperarea lucrărilor de laborator.	Verificarea deprinderilor practice	40 %
10.4 Proiect	-	-	-
10.5 Standard minim de performanță Capacitatea de elaborare a unui proces tehnologic cu legarea fazelor de producție și controlul calității pentru obținerea de alcool, precum și a drojdiei de panificație folosind noțiunile teoretice și metodele de bază utilizate în tehnologie. Să rezolve corect minim 50% dintre subiectele verificării.			

11. Rezultatele învățării

CUNOȘTINȚE: descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară; înțelege etapele și parametrii critici ai proceselor de producție alimentară; cunoaște metodele de analiză și control al calității produselor alimentare; cunoaște influența temperaturii asupra proprietăților fizico-chimice și microbiologice ale alimentelor și băuturilor; cunoaște principiile evaluării senzoriale și rolul acesteia în aprecierea calității produselor alimentare; înțelege cerințele privind igiena, trasabilitatea, etichetarea și compoziția produselor alimentare; cunoaște legislația națională și europeană privind protecția mediului aplicabilă industriei alimentare (ex. gestionarea deșeurilor, emisii, apă, sol).

APTITUDINI: supraveghează și înregistrează temperatura în diferite etape ale procesului de fabricație, utilizând dispozitive adecvate (termometre, senzori, sisteme automate); utilizează echipamente de monitorizare în condiții de siguranță și conform instrucțiunilor tehnice; evaluează și înregistrează caracteristicile senzoriale ale produselor în mod obiectiv; interpretează rezultatele evaluării senzoriale și le corelează cu celelalte caracteristici de calitate ale produsului; verifică conformitatea proceselor tehnologice și a produselor cu cerințele legale.

RESPONSABILITATE ȘI AUTONOMIE: își asumă responsabilitatea pentru acuratețea și corectitudinea datelor înregistrate privind temperatura proceselor; manifestează atenție sporită, consecvență și responsabilitate în urmărirea parametrilor termici critici pentru siguranța produselor; manifestă responsabilitatea respectării normelor legale aplicabile procesului de fabricație alimentară; își asumă responsabilitatea pentru respectarea prevederilor legale privind protecția mediului în cadrul activității sale.

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

2025-09-26

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025-2026

Anul de studiu 4 / Semestrul 1

Legendă:

-scris cu negru - formatul standard al fișei disciplinei

-scris cu albastru - sugestii operaționale pentru elaborarea fișei.

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2 Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclu de studii	Licență
1.6 Programul de studii/calificari COR/grupă de bază ESCO *	Ingineria produselor alimentare

* conform Planului de învățământ

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Controlul și asigurarea calității în industria alimentară			2.2 Cod disciplină		DIAS7O02	
2.3. Titularul activității de curs			doctor chim.hab. Munteanu Florentina Daniela					
2.4 Titularul activității de seminar/laborator			dr. ing. Chereji Bianca Denisa					
2.5 Anul de studiu	4	2.6 Semestrul	1	2.7 Tipul de evaluare (E/C/VP)	ES	2.8 Regimul disciplinei (O - obligatorie, Op - opțională, F - facultativă)		Ob

3. Timpul total estimat

3.1 Număr ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					24
b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	10
d. Tutoriat	2
e. Examinări	2
f. Alte activități universitare (vizite de studiu, consultații proiecte, etc.)	0

3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	44
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	60
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	100
3.10 Numărul de credite **	4

* 1 credit = 25 ore

** Se recomandă ca 3.7 să fie mai mare sau egal cu 3.8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

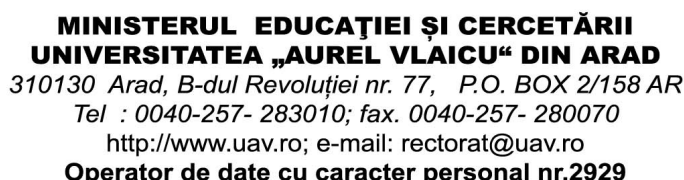
4.1 de curriculum	Chimie alimentară Tehnologii alimentare generale Microbiologie alimentară Igiena și siguranța alimentelor
4.2 de competențe	Cunoașterea principalelor materii prime și procese tehnologice din industria alimentară Noțiuni de bază privind igiena proceselor și analiza microbiologică Capacitatea de utilizare a echipamentelor de laborator

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	-
5.2 de desfășurare a seminarului	-
5.3 de desfășurare a laboratorului	-
5.4 de desfășurare a proiectului	-

6. Competențe specifice acumulate

6.1 Competențe profesionale	Redactează documentații privind evidența loturilor Testează materii prime pentru producție Monitorizează temperatura în decursul procesului de fabricare a alimentelor și a băuturilor Efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control) Aplică standarde de sănătate și siguranță
-----------------------------	---



7. Obiectivele disciplinei (reiesind din grila competentelor specifice acumulate)

8. Conținuturi *

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
Noțiuni generale privind calitatea produselor alimentare Standardizarea, certificarea și acreditarea în industria alimentară Sisteme de management al calității – ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS Principiile HACCP – etapele implementării Controlul materiei prime și al produselor finite Indicatori fizico-chimici și microbiologici de calitate Trasabilitate și etichetare în lanțul alimentar Auditul calității și siguranței alimentare Control statistic al proceselor (SPC) Managementul riscului și analiza defectelor (FMEA, Ishikawa, Pareto) Calitatea în lanțul logistic și distribuție Tendințe actuale: sustenabilitate, etichete ecologice, produse bio Studii de caz – neconformități și corective în industria alimentară	Expunere, problematizare, dezbateri, explicații, testarea cunoștințelor	4 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore
8.2 Bibliografie		
Ramona Câpruciu, CONTROLUL CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE, Editura Universitaria, 2023 Chira Adrian, Chira Constantina Lenușa, MANAGEMENTUL CALITĂȚII ȘI SIGURANȚEI PRODUSELOR AGROALIMENTARE, Editura Ex Terra Aurum, 2023 Codex Alimentarius, FAO/WHO, 2022 ISO 22000:2018, ISO 9001:2015 – standarde internaționale Platforma SUMS - Materiale didactice și note de curs		
8.3 Seminar	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.4 Bibliografie		
-		
8.5 Laborator	Metode de predare	Observații



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

N.T. S. Prezentarea lucrărilor Determinarea indicilor de calitate ai laptelui (densitate, aciditate, grăsime) Determinarea indicilor de calitate ai uleiurilor alimentare (indice de peroxid, aciditate) Determinarea conținutului de proteine și umiditate la carne Analiza calității făinii și a produselor de panificație Determinarea zaharurilor prin metode refractometrice Determinarea pH-ului și acidității titrabile în produse alimentare Analize microbiologice de rutină (număr total germeni, coliformi) Aplicarea principiilor HACCP la o linie de procesare (studiu de caz) Elaborarea fișei de control al calității pentru un produs alimentar Audit intern de calitate – simulare practică Recuperări	Metoda lucrărilor practice, observația, munca în grup, prelucrarea și interpretarea rezultatelor	1 laborator 1 laborator 1 laborator 1 laborator 1 laborator 1 laborator 1 laborator 1 laborator 3 laboratoare
8.6 Bibliografie Ramona Căpruciu, CONTROLUL CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE, Editura Universitaria, 2023 Chira Adrian, Chira Constantina Lenușa, MANAGEMENTUL CALITĂȚII ȘI SIGURANȚEI PRODUSELOR AGROALIMENTARE, Editura Ex Terra Aurum, 2023 Codex Alimentarius, FAO/WHO, 2022 ISO 22000:2018, ISO 9001:2015 – standarde internaționale Platforma SUMS - Materiale didactice și note de curs și laborator		
8.7 Proiect	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.8 Bibliografie -		

* temele de curs și seminar/laborator trebuie să acopere în întregime obiectivele specifice formulate la secțiunea 7.2.

* temele abordate la curs și cele de la seminar pot fi proiectate atât în relație de complementaritate, cât și/sau în relație de aprofundare a tematicii.

* este recomandabil ca elaborarea fișei disciplinei să fie făcută în echipă de către titularul de curs și cel de seminar/laborator, eventual de către toți titularii aceleiași discipline, acolo unde mai multe persoane predau aceeași disciplină.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținuturile disciplinei sunt corelate cu rezultatele învățării și validate prin raportare la cerințele industriei alimentare, legislația UE și standardele internaționale (HACCP, ISO 22000, BRC, IFS). Temele privind calitatea, managementul riscurilor, trasabilitatea, auditul și controlul proceselor reflectă competențele necesare absolvenților, asigurând relevanța profesională și aplicabilitatea practică în unitățile de producție alimentară.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
----------------	----------------------	--------------------	-------------------------



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

10.1 Curs	Cunoașterea conceptelor fundamentale ale controlului și asigurării calității;	examen scris/grilă, participarea activă a studentului la activitățile disciplinei, în timpul semestrului – 20%	50%
10.2 Seminar	-	-	-
10.3 Laborator	Activitate practică și fișe de lucru – 30% Raport de laborator și studiu de caz HACCP – 20%	Verificarea deprinderilor practice Evaluarea fișelor și a rapoartelor	50%
10.4 Proiect	-	-	-
10.5 Standard minim de performanță Studentul trebuie să fie capabil să: recunoască principalele sisteme și standarde de management al calității alimentare; aplice principiile HACCP și metodele de control în analiza unui produs alimentar; interpreteze corect indicatorii de calitate și rezultatele de laborator; proponă măsuri corective simple în caz de neconformități.			

11. Rezultatele învățării

Cunoștințe Absolventul: definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare; identifică riscurile specifice proceselor de producție alimentară și metodele de prevenire a acestora; definește obligațiile operatorilor din industria alimentară privind prevenirea riscurilor pentru sănătatea consumatorilor; cunoaște standardele internaționale și naționale relevante pentru siguranța alimentară (ex. HACCP, ISO 22000, Codex Alimentarius). cunoaște principiile fundamentale ale sistemului HACCP și importanța acestuia în asigurarea siguranței alimentare. descrie etapele de implementare a HACCP, inclusiv identificarea pericolelor, determinarea punctelor critice de control și stabilirea limitelor critice; este familiarizat cu legislația națională și europeană privind siguranța alimentelor și aplicarea HACCP; cunoaște metodele de monitorizare, verificare și documentare a proceselor HACCP. Aptitudini Absolventul: concepe soluții, respectând standarde relevante, pentru probleme de inginerie de complexitate medie care îndeplinesc nevoile specificate, respectând cerințe de sănătate publică, siguranță bunăstare, mediu, sustenabilitate și factori economici, precum și alte constrângeri specifice; evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare; identifică pericolele și evaluează riscurile asociate activităților tehnologice din industria alimentară; analizează procesele de producție pentru a identifica pericolele potențiale și punctele critice de control; dezvoltă și implementează planuri HACCP adaptate specificului fiecărui proces de producție; monitorizează și verifică eficacitatea măsurilor HACCP și propune acțiuni corective atunci când este necesar. Responsabilitate și autonomie Absolventul: elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producție; își asumă responsabilitatea pentru implementarea și menținerea standardelor de siguranță alimentară în unitatea de producție; lucrează eficient ca membru în echipă sau lider al acesteia. demonstrează responsabilitate în asigurarea conformității proceselor de producție cu cerințele HACCP; prezintă profesionalism în dezvoltarea, implementarea și menținerea sistemelor HACCP, asigurându-se că procedurile sunt documentate și actualizate corespunzător; lucrează eficient ca membru în echipă sau lider al acesteia

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025-2026

Anul de studiu 4 / Semestrul 2

Legendă:

-scris cu negru - formatul standard al fișei disciplinei

-scris cu albastru - sugestii operaționale pentru elaborarea fișei.

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2 Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclu de studii	Licență
1.6 Programul de studii/calificări COR/grupă de bază ESCO *	Ingineria produselor alimentare

* conform Planului de învățământ

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Elaborarea proiectului de diplomă II				2.2 Cod disciplină		DIAS8011			
2.3. Titularul activității de curs			doctor ing. Condrat Dumitru								
2.4 Titularul activității de seminar/laborator			doctor ing. Condrat Dumitru								
2.5 Anul de studiu		4	2.6 Semestrul		2	2.7 Tipul de evaluare (E/C/VP)		EC	2.8 Regimul disciplinei (O - obligatorie, Op - opțională, F - facultativă)		Ob

3. Timpul total estimat

3.1 Număr ore pe săptămână	5	din care: 3.2 curs	0	3.3 seminar/laborator	5
3.4 Total ore din planul de învățământ	70	din care: 3.5 curs	0	3.6 seminar/laborator	70
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					16
b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					16



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	16
d. Tutoriat	2
e. Examinări	5
f. Alte activități universitare (vizite de studiu, consultații proiecte, etc.)	0
3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	48
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	77
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	125
3.10 Numărul de credite **	5

* 1 credit = 25 ore

** Se recomandă ca 3.7 să fie mai mare sau egal cu 3.8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Tehnologii și biotehnologii alimentare; Legislația și protecția consumatorului; Falsificări ale produselor alimentare; Calitatea și controlul calității produselor alimentare; Operații unitare în industria alimentară; Principii și metode de conservarea alimentelor; Utilaje în industria alimentară.
4.2 de competențe	Cunoașterea noțiunilor generale de procesare a unui produs alimentar și a cerințelor de calitate pentru produsele alimentare.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	-
5.2 de desfășurare a seminarului	-
5.3 de desfășurare a laboratorului	-
5.4 de desfășurare a proiectului	Sală de seminar dotată corespunzător.

6. Competențe specifice acumulate

6.1 Competențe profesionale	CP 2. Stabilește standarde pentru instalațiile de producție CP 3. Realizează operațiuni detaliate de prelucrare a alimentelor CP 11. Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control) CP 14. Utilizează software de desen tehnic
6.2 Competențe transversale	CT1. Respectă angajamente CT2. Își asumă responsabilitatea CT3. Dă dovadă de inițiativă



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea capacității de a integra și aplica cunoștințele teoretice și practice dobândite pe parcursul studiilor prin elaborarea unui proiect tehnologic complex, care presupune stabilirea standardelor pentru instalațiile de producție, realizarea și optimizarea operațiunilor de prelucrare a alimentelor, aplicarea principiilor sistemului HACCP și utilizarea software-ului de desen tehnic în proiectarea și documentarea proceselor alimentare.
7.2 Obiectivele specifice	Aplicarea cunoștințelor de specialitate în elaborarea unui proiect tehnologic din domeniul industriei alimentare. Stabilirea standardelor tehnice și funcționale pentru instalațiile și echipamentele de producție incluse în proiect. Proiectarea și descrierea detaliată a operațiunilor de prelucrare a alimentelor conform cerințelor tehnologice. Integrarea și aplicarea metodei HACCP pentru asigurarea siguranței și calității produselor alimentare. Utilizarea software-ului de desen tehnic pentru reprezentarea grafică și documentarea elementelor tehnologice ale proiectului.

8. Conținuturi *

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.2 Bibliografie -		
8.3 Seminar	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.4 Bibliografie -		
8.5 Laborator	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.6 Bibliografie -		
8.7 Proiect	Metode de predare	Observații



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

1. Prezentarea Procedurii privind elaborarea lucrărilor de finalizare a studiilor universitare de licență – definiții, abrevieri și explicații pentru termeni și sintagme din procedură. 2. Scopul Procedurii privind elaborarea lucrărilor de finalizare a studiilor universitare de licență și responsabilități. 3. Descrierea conținutului Procedurii privind elaborarea lucrărilor de finalizare a studiilor universitare de licență. 4. Modul de redactare și structura Procedurii privind elaborarea lucrărilor de finalizare a studiilor universitare de licență. 5. Modalitatea de întocmire și completare a anexelor conform Procedurii privind elaborarea lucrărilor de finalizare a studiilor universitare de licență. 6. Reguli pentru listarea surselor bibliografice / webgrafice conform Procedurii privind elaborarea lucrărilor de finalizare a studiilor universitare de licență.	Prelegeri libere, expunere, conversație, exemplificare.	5 ore/săptămână
---	---	-----------------

8.8 Bibliografie

1. Procedura de elaborare a proiectului de diplomă, site-ul uav.ro, Universitatea “Aurel Vlaicu” Arad.
2. Banu, C. ș.a., Manualul inginerului din industria alimentară, volumul I, Editura Tehnică, București, 1998.
3. Banu, C. ș.a., Manualul inginerului din industria alimentară, volumul II, Editura Tehnică, București, 1999.
4. Banu, C., ș.a., Suveranitate, securitate și siguranță alimentară, Editura ASAB, București, 2007.
5. Banu, C., ș.a., Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare, Editura ASAB, București, 2009.
6. Banu, C., ș.a., Principii de drept alimentar, Editura AGIR, București, 2003.
7. Banu, C., ș.a., Biotehnologii în industria alimentară, Editura Tehnică, București, 2000.
8. Banu, C., ș.a., Calitatea și controlul calității produselor alimentare, Editura AGIR, București, 2002.
9. Bulancea, M., Râpeanu, Gabriela, Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2009.
10. Leonte, M., Cerințe de igienă – HACCP și de calitate – ISO 9001:2000 în unitățile de industrie alimentară conform normelor Uniunii Europene, Editura Millenium, Piatra-Neamț, 2006.
11. Legea nr. 150 / 14 mai 2004, Legea privind siguranța alimentelor, Monitorul Oficial, Partea I, nr. 462 din 24 mai 2004.
12. Legea nr. 412 / 18 octombrie 2004 pentru modificarea și completarea Legii nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor, Monitorul Oficial, Partea I, nr. 990 din 27 octombrie 2004.
13. HG 924/2005, Reguli generale pentru igiena produselor alimentare.
14. *** Culegere de standarde române, București, 2000.
15. *** Norme Generale de Protecție a Muncii, R.A. Monitorul Oficial, București, 2002.

* *temele de curs și seminar/laborator trebuie să acopere în întregime obiectivele specifice formulate la secțiunea 7.2.*

* *temele abordate la curs și cele de la seminar pot fi proiectate atât în relație de complementaritate, cât și/sau în relație de aprofundare a tematicii.*

* *este recomandabil ca elaborarea fișei disciplinei să fie făcută în echipă de către titularul de curs și cel de seminar/laborator, eventual de către toți titularii aceleiași discipline, acolo unde mai multe persoane predau aceeași disciplină.*

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Inginerul din domeniul IPA trebuie să aibă cunoștințe și abilități referitoare la controlul unui proces tehnologic în industria alimentară, controlul calității materiilor prime, materialelor auxiliare și ale produselor finite, precum și cunoștințe privind identificarea falsificărilor produselor alimentare. De asemenea trebuie să cunoască și tehnologii din domeniul protecției mediului.



10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1 Curs	-	-	-
10.2 Seminar	-	-	-
10.3 Laborator	-	-	-
10.4 Proiect	Însușirea cerințelor din Procedură și aplicarea acestora în conținutul proiectului și controlul fluxului tehnologic de obținere a unui produs alimentar, conform cu cerințele menționate în conținutul proiectului.	Verificarea cunoștințelor însușite.	100 %
10.5 Standard minim de performanță Controlul tehnologiei de obținere a unui produs alimentar în conformitate cu cerințele menționate în conținutul proiectului și în procedură și cunoașterea legislației în vigoare. Să realizeze corect minim 50% din proiect.			

11. Rezultatele învățării

Cunoștințe: absolventul cunoaște normele de igienă, siguranță alimentară și protecția muncii aplicabile instalațiilor de producție; înțelege metodele moderne de evaluare a performanței instalațiilor și a consumului de resurse (energie, apă, materii prime); înțelege principiile de conservare, ambalare și depozitare care completează lanțul tehnologic de prelucrare; cunoaște principiile fundamentale ale sistemului HACCP și importanța acestuia în asigurarea siguranței alimentare; descrie etapele de implementare a HACCP, inclusiv identificarea pericolelor, determinarea punctelor critice de control și stabilirea limitelor critice; este familiarizat cu legislația națională și europeană privind siguranța alimentelor și aplicarea HACCP; înțelege modul de integrare a desenului tehnic în procesele de proiectare, întreținere și optimizare a echipamentelor; descrie normele și convențiile de cotare, proiectare și simbolică tehnică utilizate în industria alimentară. Aptitudini: absolventul evaluează caracteristicile tehnice ale echipamentelor pentru a stabili compatibilitatea cu tipul de produs și proces; efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evaluează calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determină valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare; evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare; corelează caracteristicile materiilor prime cu procesele de prelucrare pentru optimizarea rezultatelor finale; analizează procesele de producție pentru a identifica pericolele potențiale și punctele critice de control; monitorizează și verifică eficacitatea măsurilor HACCP și propune acțiuni corective atunci când este necesar; elaborează desene tehnice de execuție și de ansamblu în format letric sau proiectate asistat de calculator; utilizează eficient software de desen tehnic pentru a crea, modifica și interpreta schițe, planuri și desene tehnice. Responsabilitate și autonomie: absolventul își asumă responsabilitatea profesională în stabilirea și aplicarea standardelor tehnice pentru echipamentele de producție; respectă principiile sustenabilității, eficienței energetice și siguranței în stabilirea standardelor pentru instalații; gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație; evaluează rezultatele procesului și propune ajustări în cazul abaterilor de la standardele de calitate; își asumă responsabilitatea realizării corecte a operațiunilor de prelucrare, în conformitate cu cerințele sanitar-veterinare și tehnologice; demonstrează responsabilitate în asigurarea conformității proceselor de producție cu cerințele HACCP; prezintă profesionalism în dezvoltarea, implementarea și menținerea sistemelor HACCP, asigurându-se că procedurile sunt documentate și actualizate corespunzător; lucrează eficient ca membru în echipă sau lider al acesteia; manifestă responsabilitate pentru acuratețea și conformitatea desenelor tehnice realizate; colaborează eficient cu echipele multidisciplinare pentru implementarea soluțiilor proiectate.

Data completării

2025-09-24

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025-2026

Anul de studiu 4 / Semestrul 1

Legendă:

-scris cu negru - formatul standard al fișei disciplinei

-scris cu albastru - sugestii operaționale pentru elaborarea fișei.

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2 Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclu de studii	Licență
1.6 Programul de studii/calificari COR/grupă de bază ESCO *	Ingineria produselor alimentare

* conform Planului de învățământ

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Elaborarea proiectului de diplomă I				2.2 Cod disciplină		DIAS7005			
2.3. Titularul activității de curs			doctor ing. Meșter Mihaela Georgina								
2.4 Titularul activității de seminar/laborator			doctor ing. Meșter Mihaela Georgina								
2.5 Anul de studiu		4	2.6 Semestrul		1	2.7 Tipul de evaluare (E/C/VP)		EC	2.8 Regimul disciplinei (O - obligatorie, Op - opțională, F - facultativă)		Ob

3. Timpul total estimat

3.1 Număr ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	0	3.3 seminar/laborator	4
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	0	3.6 seminar/laborator	56
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					14
b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					12



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	12
d. Tutoriat	2
e. Examinări	4
f. Alte activități universitare (vizite de studiu, consultații proiecte, etc.)	0
3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	38
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	62
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	100
3.10 Numărul de credite **	4

* 1 credit = 25 ore

** Se recomandă ca 3.7 să fie mai mare sau egal cu 3.8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Tehnologii și biotehnologii alimentare; Legislația și protecția consumatorului; Falsificări ale produselor alimentare; Calitatea și controlul calității produselor alimentare; Operații unitare în industria alimentară; Principii și metode de conservarea alimentelor; Utilaje în industria alimentară.
4.2 de competențe	Cunoașterea noțiunilor generale de procesare a unui produs alimentar și a cerințelor de calitate pentru produsele alimentare.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	-
5.2 de desfășurare a seminarului	-
5.3 de desfășurare a laboratorului	-
5.4 de desfășurare a proiectului	Sală de seminar dotată corespunzător.

6. Competențe specifice acumulate

6.1 Competențe profesionale	CP 2. Stabilește standarde pentru instalațiile de producție CP 3. Realizează operațiuni detaliate de prelucrare a alimentelor CP 11. Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control) CP 14. Utilizează software de desen tehnic
6.2 Competențe transversale	CT1. Respectă angajamente CT2. Își asumă responsabilitatea CT3. Dă dovadă de inițiativă



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea capacității de a integra și aplica cunoștințele teoretice și practice dobândite pe parcursul studiilor prin elaborarea unui proiect tehnologic complex, care presupune stabilirea standardelor pentru instalațiile de producție, realizarea și optimizarea operațiunilor de prelucrare a alimentelor, aplicarea principiilor sistemului HACCP și utilizarea software-ului de desen tehnic în proiectarea și documentarea proceselor alimentare.
7.2 Obiectivele specifice	Aplicarea cunoștințelor de specialitate în elaborarea unui proiect tehnologic din domeniul industriei alimentare. Stabilirea standardelor tehnice și funcționale pentru instalațiile și echipamentele de producție incluse în proiect. Proiectarea și descrierea detaliată a operațiunilor de prelucrare a alimentelor conform cerințelor tehnologice. Integrarea și aplicarea metodei HACCP pentru asigurarea siguranței și calității produselor alimentare. Utilizarea software-ului de desen tehnic pentru reprezentarea grafică și documentarea elementelor tehnologice ale proiectului.

8. Conținuturi *

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.2 Bibliografie -		
8.3 Seminar	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.4 Bibliografie -		
8.5 Laborator	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.6 Bibliografie -		
8.7 Proiect	Metode de predare	Observații



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

1. Prezentarea Procedurii privind elaborarea lucrărilor de finalizare a studiilor universitare de licență – definiții, abrevieri și explicații pentru termeni și sintagme din procedură. 2. Scopul Procedurii privind elaborarea lucrărilor de finalizare a studiilor universitare de licență și responsabilități. 3. Descrierea conținutului Procedurii privind elaborarea lucrărilor de finalizare a studiilor universitare de licență. 4. Modul de redactare și structura Procedurii privind elaborarea lucrărilor de finalizare a studiilor universitare de licență. 5. Modalitatea de întocmire și completare a anexelor conform Procedurii privind elaborarea lucrărilor de finalizare a studiilor universitare de licență. 6. Reguli pentru listarea surselor bibliografice / webgrafice conform Procedurii privind elaborarea lucrărilor de finalizare a studiilor universitare de licență.	Prelegeri libere, expunere, conversație, exemplificare.	4 ore/săptămână
---	---	-----------------

8.8 Bibliografie

1. Procedura de elaborare a proiectului de diplomă, site-ul uav.ro, Universitatea “Aurel Vlaicu” Arad.
2. Banu, C. ș.a., Manualul inginerului din industria alimentară, volumul I, Editura Tehnică, București, 1998.
3. Banu, C. ș.a., Manualul inginerului din industria alimentară, volumul II, Editura Tehnică, București, 1999.
4. Banu, C., ș.a., Suveranitate, securitate și siguranță alimentară, Editura ASAB, București, 2007.
5. Banu, C., ș.a., Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare, Editura ASAB, București, 2009.
6. Banu, C., ș.a., Principii de drept alimentar, Editura AGIR, București, 2003.
7. Banu, C., ș.a., Biotehnologii în industria alimentară, Editura Tehnică, București, 2000.
8. Banu, C., ș.a., Calitatea și controlul calității produselor alimentare, Editura AGIR, București, 2002.
9. Bulancea, M., Râpeanu, Gabriela, Autentificarea și identificarea falsificărilor produselor alimentare, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2009.
10. Leonte, M., Cerințe de igienă – HACCP și de calitate – ISO 9001:2000 în unitățile de industrie alimentară conform normelor Uniunii Europene, Editura Millenium, Piatra-Neamț, 2006.
11. Legea nr. 150 / 14 mai 2004, Legea privind siguranța alimentelor, Monitorul Oficial, Partea I, nr. 462 din 24 mai 2004.
12. Legea nr. 412 / 18 octombrie 2004 pentru modificarea și completarea Legii nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor, Monitorul Oficial, Partea I, nr. 990 din 27 octombrie 2004.
13. HG 924/2005, Reguli generale pentru igiena produselor alimentare.
14. *** Culegere de standarde române, București, 2000.
15. *** Norme Generale de Protecție a Muncii, R.A. Monitorul Oficial, București, 2002.

* teme de curs și seminar/laborator trebuie să acopere în întregime obiectivele specifice formulate la secțiunea 7.2.

* teme abordate la curs și cele de la seminar pot fi proiectate atât în relație de complementaritate, cât și/sau în relație de aprofundare a tematicii.

* este recomandabil ca elaborarea fișei disciplinei să fie făcută în echipă de către titularul de curs și cel de seminar/laborator, eventual de către toți titularii aceleiași discipline, acolo unde mai multe persoane predau aceeași disciplină.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Inginerul din domeniul IPA trebuie să aibă cunoștințe și abilități referitoare la controlul unui proces tehnologic în industria alimentară, controlul calității materiilor prime, materialelor auxiliare și ale produselor finite, precum și cunoștințe privind identificarea falsificărilor produselor alimentare. De asemenea trebuie să cunoască și tehnologii din domeniul protecției mediului.



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1 Curs	-	-	-
10.2 Seminar	-	-	-
10.3 Laborator	-	-	-
10.4 Proiect	Însușirea cerințelor din Procedură și aplicarea acestora în conținutul proiectului și controlul fluxului tehnologic de obținere a unui produs alimentar, conform cu cerințele menționate în conținutul proiectului. Studenții înțeleg standardele tehnice și cerințele de conformitate pentru echipamentele din fluxul de producție alimentar; cunosc normele de igienă, siguranță alimentară și protecția muncii aplicabile instalațiilor de producție; definesc principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale ale produsului alimentar; înțeleg principiile de conservare, ambalare și depozitare care completează lanțul tehnologic de prelucrare; descriu etapele de implementare a HACCP, inclusiv identificarea pericolelor, determinarea punctelor critice de control și stabilirea limitelor critice; sunt familiarizați cu legislația națională și europeană privind siguranța alimentelor și aplicarea HACCP; cunosc metodele de monitorizare, verificare și documentare a proceselor HACCP; înțeleg modul de integrare a desenului tehnic în procesele de proiectare, întreținere și optimizare a echipamentelor; descriu normele și convențiile de cotare, proiectare și simbolică tehnică utilizate în industria alimentară.	Verificarea cunoștințelor însușite.	100 %
10.5 Standard minim de performanță Controlul tehnologiei de obținere a unui produs alimentar în conformitate cu cerințele menționate în conținutul proiectului și în procedură și cunoașterea legislației în vigoare. Să realizeze corect minim 50% din proiect.			

11. Rezultatele învățării



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

Cunoștințe: absolventul înțelege standardele tehnice și cerințele de conformitate pentru echipamentele din fluxul de producție alimentară; cunoaște normele de igienă, siguranță alimentară și protecția muncii aplicabile instalațiilor de producție; definește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale ale produsului alimentară; înțelege principiile de conservare, ambalare și depozitare care completează lanțul tehnologic de prelucrare; descrie etapele de implementare a HACCP, inclusiv identificarea pericolelor, determinarea punctelor critice de control și stabilirea limitelor critice; este familiarizat cu legislația națională și europeană privind siguranța alimentelor și aplicarea HACCP; cunoaște metodele de monitorizare, verificare și documentare a proceselor HACCP; înțelege modul de integrare a desenului tehnic în procesele de proiectare, întreținere și optimizare a echipamentelor; descrie normele și convențiile de cotare, proiectare și simbolică tehnică utilizate în industria alimentară. Aptitudini: absolventul evaluează caracteristicile tehnice ale echipamentelor pentru a stabili compatibilitatea cu tipul de produs și proces; efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evaluează calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determină valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare; evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare; corelează caracteristicile materiilor prime cu procesele de prelucrare pentru optimizarea rezultatelor finale; analizează procesele de producție pentru a identifica pericolele potențiale și punctele critice de control; monitorizează și verifică eficacitatea măsurilor HACCP și propune acțiuni corective atunci când este necesar; elaborează desene tehnice de execuție și de ansamblu în format letric sau proiectate asistat de calculator; utilizează eficient software de desen tehnic pentru a crea, modifica și interpreta schițe, planuri și desene tehnice. Responsabilitate și autonomie: absolventul respectă principiile sustenabilității, eficienței energetice și siguranței în stabilirea standardelor pentru instalații; gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație; evaluează rezultatele procesului și propune ajustări în cazul abaterilor de la standardele de calitate; își asumă responsabilitatea realizării corecte a operațiunilor de prelucrare, în conformitate cu cerințele sanitar-veterinare și tehnologice; demonstrează responsabilitate în asigurarea conformității proceselor de producție cu cerințele HACCP; prezintă profesionalism în dezvoltarea, implementarea și menținerea sistemelor HACCP, asigurându-se că procedurile sunt documentate și actualizate corespunzător; lucrează eficient ca membru în echipă sau lider al acesteia; manifestă responsabilitate pentru acuratețea și conformitatea desenelor tehnice realizate; colaborează eficient cu echipele multidisciplinare pentru implementarea soluțiilor proiectate.

Data completării

2025-09-24

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025-2026

Anul de studiu 4 / Semestrul 1

Legendă:

-scris cu negru - formatul standard al fișei disciplinei

-scris cu albastru - sugestii operaționale pentru elaborarea fișei.

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2 Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclu de studii	Licență
1.6 Programul de studii/calificari COR/grupă de bază ESCO *	Ingineria produselor alimentare

* conform Planului de învățământ

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Falsificarea și autentificarea produselor alimentare			2.2 Cod disciplină		DIAS7A13				
2.3. Titularul activității de curs				doctor ing. Condrat Dumitru							
2.4 Titularul activității de seminar/laborator				doctor ing. Condrat Dumitru							
2.5 Anul de studiu		4	2.6 Semestrul		1	2.7 Tipul de evaluare (E/C/VP)		ES	2.8 Regimul disciplinei (O - obligatorie, Op - opțională, F - facultativă)		Op

3. Timpul total estimat

3.1 Număr ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					44
b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	20
d. Tutoriat	0
e. Examinări	2
f. Alte activități universitare (vizite de studiu, consultații proiecte, etc.)	2
3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	84
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	60
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	100
3.10 Numărul de credite **	4

* 1 credit = 25 ore

** Se recomandă ca 3.7 să fie mai mare sau egal cu 3.8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Chimie I, Chimie II, Chimia alimentelor
4.2 de competențe	Înșușirea, cunoașterea și înțelegerea conceptelor și teoriilor pentru aprofundarea bazelor teoretice și a cunoștințelor practice.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală de curs, videoproiector
5.2 de desfășurare a seminarului	-
5.3 de desfășurare a laboratorului	Laborator de analize fizico – chimice : baie de apă, balanță analitică, spectrometru UV-VIZ, spectrometru de masă, cromatograf de lichide de înaltă performanță, cromatograf de gaze, etuvă.
5.4 de desfășurare a proiectului	-

6. Competențe specifice acumulate

6.1 Competențe profesionale	Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control) Aplică standarde de sănătate și siguranță
6.2 Competențe transversale	Respectă angajamente Își asumă responsabilitatea Dă dovada de inițiativă

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Obiectul disciplinei decurge din complexitatea domeniului abordat, și se referă la însușirea, și aplicarea de către studenți a informațiilor și deprinderilor legate de organizarea și efectuarea controlului - cu scopul asigurării calității – în industria alimentară, în condițiile economiei de piață. În acest sens disciplina este structurată de o manieră care să permită cunoașterea elementelor de teorie și strategia calității, a metodelor de analiză în vederea identificării produselor alimentare falsificate.
7.2 Obiectivele specifice	Cunoașterea metodelor fizico - chimice de autentificare a alimentelor și depistarea falsurilor produselor alimentare.

8. Conținuturi *

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
C1. Falsificări ale alimentelor C2. Tehnici de analiză a produselor alimentare. C3. Carnea și produsele din carne. 3.1.Substituirea speciei de la care provine carnea. 3.2.Substituirea cărnii normale cu carne de la animale tăiate în stări fiziologice în care tăierea nu este permisă. C4. Carnea și produsele din carne 4.1.Substituirea cărnii normale cu carne alterată. 4.2.Aprecierea calității semipreparatele din carne. C5. Aprecierea calității produselor din carne. 5.1.Examenul organoleptic al produselor din carne C6 ;C7.Falsificarea produselor din carne. Posibilități de decelare. C8. Laptele și produsele derivate. Autenticitate și falsificări. 8.1.Standard de calitate și salubritate pentru acceptarea laptelui crud în unități de procesare. 8.2.Controale privind sănătatea și supravegherea producției. C9.Laptele. 9.1.Introducerea în circuitul alimentar a laptelui provenit de la vaci cu afecțiuni mamare. 9.2. Introducerea în circuitul alimentar a laptelui provenit de la vaci bolnave de tuberculoză. 9.3.Introducerea în circuitul alimentar a laptelui colostrat. 9.4.Metode de analiză și testare a laptelui. C10 Falsificările laptelui. 10.1.Substituirea laptelui integral cu lapte degresat 10.2.Falsificarea laptelui de oaie prin amestec cu lapte de vacă. C11.Falsificările laptelui. 11.1. Falsificarea laptelui prin adaos de apă. C12 .Uleiul de măsline. Autentificarea, falsificări și decelarea acestora. C13.Pește și fructe de mare. Autenticitate și falsificări. C14, Mierea de albine. Autenticitate, falsificări și decelarea acestora.	Explicația, argumentarea, conversația euristică	
8.2 Bibliografie 1. Suport curs platforma SUMS- UAV, Autentificarea alimentelor și decelarea falsificărilor. 2. Bojidar D.D., Expertizarea alimentelor, calitate și falsuri, Editura Universității Aurel Vlaicu, Arad, 2005. 3. Bojidar D.D., Neagoe C., Predescu E.M., Elemente practice de expertizare a calității și falsurilor din alimente – Expertizarea alimentelor, Arad, 2001. 4. Drugă M., Controlul calității laptelui și produselor lactate, Editura Mirton, Timișoara, 1999. 5. Dumitrescu H., Milu C., Controlul fizico-chimic al alimentelor, Editura Medicală, București, 1997.		



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

8.3 Seminar	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.4 Bibliografie -		
8.5 Laborator	Metode de predare	Observații
Instructajul privind normele de protecția muncii, prevenirea și stingerea incendiilor în laborator. Prezentarea laboratorului și a programului de activitate. Decelarea apei oxigenate din laptele integral. Decelarea acidului salicilic și a salicilaților din laptele integral. Decelarea acidului benzoic și a benzoaților din laptele integral. Decelarea aldehidei formice din laptele integral. Determinarea conținutului de collagen din carne. Determinarea conținutului de proteină musculară din conservele de carne. Determinarea conținutului de proteină liberă din produsele de carne. Determinarea conținutului de apă în substanță liberă de grăsime și cenușă din produsele de carne. Determinarea celulozei din produsele din carne. Determinarea conținutului de făină de soia din produsele de carne. Determinarea conținutului real de carne din conservele de carne cu sosuri sau cu legume. Determinarea conținutului de produse glucidice din preparate sau semipreparate de carne. Decelarea hidroximetilfurfurolului din mierea de albine. Recuperări. Notarea lucrărilor de laborator. Evaluarea cunoștințelor.	Realizarea de lucrări experimentale și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate.	
8.6 Bibliografie 1.Suport lucrări practice - platforma SUMS- UAV, Autentificarea alimentelor și decelarea falsificărilor. 2.Banu C., Industria alimentară între adevăr și fraudă, Editura Asab, București, 2013. 3.Bojidar D.D., Neagoe C., Predescu E.M., Elemente practice de expertizare a calității și falsurilor din alimente – Expertizarea alimentelor, Arad, 2001.		
8.7 Proiect	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.8 Bibliografie -		

* temele de curs și seminar/laborator trebuie să acopere în întregime obiectivele specifice formulate la secțiunea 7.2.

* temele abordate la curs și cele de la seminar pot fi proiectate atât în relație de complementaritate, cât și/sau în relație de aprofundare a tematicii.

* este recomandabil ca elaborarea fișei disciplinei să fie făcută în echipă de către titularul de curs și cel de seminar/laborator, eventual de către toți titularii aceleiași discipline, acolo unde mai multe persoane predau aceeași disciplină.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

Inginerul pentru industria alimentară trebuie să aibă cunoștințe și abilități referitoare la prezența, importanța și identificarea riscurilor posibile, a falsificărilor, să cunoască tehnicile uzuale de laborator pentru determinarea acestora precum și interpretarea corectă a rezultatelor obținute. Să cunoască metodele de decelare a falsificărilor produselor alimentare, analiza produselor alimentare și evitarea falsificărilor, de asemenea trebuie să cunoască legislația în vigoare privitor la falsificarea alimentelor.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1 Curs	-Completitudinea și corectitudinea cunoștințelor; - Coerența logică, fluența, expresivitatea, forța de argumentare; -Gradul de asimilare a limbajului de specialitate și capacitatea de comunicare. - Capacitatea de a opera cu cunoștințele asimilate în activități intelectuale complexe;	Sumativă	60%
10.2 Seminar	-	-	-
10.3 Laborator	-Capacitatea de aplicare în practică, în contexte diferite, a cunoștințelor învățate; -Capacitatea de analiză, de interpretare personală, originalitatea, creativitatea.	Proba practică	40%
10.4 Proiect	-	-	-
10.5 Standard minim de performanță 50% prezență la laborator			

11. Rezultatele învățării

Cunoștințe Absolventul: a) cunoaște cerințele legale și normative privind trasabilitatea produselor alimentare; b) înțelege structura și conținutul documentației tehnice necesare pentru identificarea și evidența loturilor de producție; c) cunoaște procedurile utilizate pentru monitorizarea loturilor în industria alimentară; d) înțelege importanța corectitudinii datelor în contextul controlului calității și siguranței alimentare. Aptitudini Absolventul: a) completează și gestionează documente specifice (fișe de lot, rapoarte de producție, etichete de trasabilitate) conform procedurilor interne și legislației; b) utilizează aplicații software și baze de date pentru înregistrarea, monitorizarea și arhivarea informațiilor legate de loturi; c) verifică coerența informațiilor între documentele de producție, aprovizionare și distribuție. Responsabilitate și autonomie Absolventul: a) completează și gestionează documente specifice (fișe de lot, rapoarte de producție, etichete de trasabilitate) conform procedurilor interne și legislației; b) utilizează aplicații software și baze de date pentru înregistrarea, monitorizarea și arhivarea informațiilor legate de loturi; c) verifică coerența informațiilor între documentele de producție, aprovizionare și distribuție.

Data completării

2025-09-24

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025-2026

Anul de studiu 4 / Semestrul 1

Legendă:

-scris cu negru - formatul standard al fișei disciplinei

-scris cu albastru - sugestii operaționale pentru elaborarea fișei.

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2 Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii/calificari COR/grupă de bază ESCO *	Ingineria produselor alimentare

* conform Planului de învățământ

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Gastrotehnie și catering I				2.2 Cod disciplină		DIAS7A12	
2.3. Titularul activității de curs			doctor ing. Palcu Sergiu Erich						
2.4 Titularul activității de seminar/laborator			doctor ing. Palcu Sergiu Erich						
2.5 Anul de studiu	4	2.6 Semestrul	1	2.7 Tipul de evaluare (E/C/VP)	ES	2.8 Regimul disciplinei (O - obligatorie, Op - opțională, F - facultativă)			Op

3. Timpul total estimat

3.1 Număr ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					14
b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					14



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	12
d. Tutoriat	2
e. Examinări	2
f. Alte activități universitare (vizite de studiu, consultații proiecte, etc.)	0
3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	40
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	60
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	100
3.10 Numărul de credite **	4

* 1 credit = 25 ore

** Se recomandă ca 3.7 să fie mai mare sau egal cu 3.8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Biochimie I, Biochimie II, Principii și metode de conservare a produselor alimentare , Principiile nutriției umane, Inocuitatea produselor alimentare
4.2 de competențe	Să cunoască principiile nutritive existente în materiile prime agroalimentare, să cunoască principalele metode de conservare a materiilor prime alimentare

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	-
5.2 de desfășurare a seminarului	Sală de curs/Seminar dotată cu tablă și videoproiector
5.3 de desfășurare a laboratorului	Laborator Gastronomie și Gastrotehnie, echipat corespunzător pentru derularea activităților practice
5.4 de desfășurare a proiectului	-

6. Competențe specifice acumulate

6.1 Competențe profesionale	CP 13. Analizează eșantioane din alimente și băuturi
6.2 Competențe transversale	CT2. Își asumă responsabilitatea CT3. Dă dovada de inițiativă

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Să transmită studenților informații precise legate de materiile prime de origine animală și vegetală precum și posibilitățile practice de transformare a acestora în produse finite
---------------------------------------	---



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

7.2 Obiectivele specifice	Obiectivele disciplinei Gastrotehnie și catering I constau în fundamentarea noțiunilor de bază din domeniul gastronomiei și gastrotehniei. Conținutul disciplinei Gastrotehnie se referă la principiile de organizare a bucătăriilor, criteriile de aprovizionare și selectare a materiei prime, proiectarea produselor culinare, materii prime și auxiliare utilizate în gastronomie, depozitarea și conservarea alimentelor, tehnologii de obținere a preparatelor culinare la cald și la rece, transformările care au loc în timpul tratamentelor termice precum și pierderile de substanțe biologic active. Însușirea terminologiei de specialitate și a deprinderilor de studiu independent a metodelor de obținere și servire a preparatelor culinare în sistem catering.
---------------------------	---

8. Conținuturi *

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
C1 Alimentația omului 1.1. Comportamentul alimentar C2 Calitățile senzoriale ale produselor alimentare C3 Bazele gastrotehniei 3.1. Bazele gastrotehniei. Starea de salubritate a alimentelor C4 Prelucrarea preliminară a materiilor prime 4.1. Tehnici de prelucrare, necesitate, pierderi de substanțe nutritive, metode de reducere a pierderilor de substanțe biologic active C5 Tratamentul termic 5.1. Transformări suferite de alimente în cursul prelucrării culinare termice. Avantaje, dezavantaje, recomandări C6 Tehnologia preparatelor lichide 6.1. Supe, ciorbe, supe-crème, borșuri, consommouri. Exemple C7 Tehnologia gustărilor 7.1. Gustări reci și calde. Exemple C8 Tehnologia preparării salatelor 8.1. Salate crude, fierte, coapte, combinate .Exemple, recomandări . C1 Macrosistemul de catering C2 Caracterizarea tipurilor de unități catering pentru alimente și băuturi. Unități de catering pentru piața generală C3 Modalități de producție și servire a alimentelor și băuturilor în macrosistemul de catering	Prelegerea, - expunerea cu utilizarea videoproiectorului - prezentare Power Point, - explicația, - conversația, - problematizarea - brainstorming	14 Prelegeri a câte 2 ore
8.2 Bibliografie 1. Suport curs format pdf, platforma SUMS, UAV, 2025, Gastrotehnie și Catering - Ș.L.Dr.Ing. Palcu S.E. 2. Florea C., Bugan M., 2003 – Maître d'hôtel : teorie și practică, Editura Gemma Print, București 3. Stavrositu S., 2006 – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, Fundația Arta serviciilor în turism 4. Mureșan Claudia, Palcu S., Dicu Anca – 2011, Tehnici culinare – Noțiuni fundamentale și aplicații practice, Editura Universității „Aurel Vlaicu” Arad 5. Vintilă Iuliana, Chicoș Ș, 2004 – Știință și artă în catering, Editura Didactică și Pedagogică, București		
8.3 Seminar	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.4 Bibliografie -		
8.5 Laborator	Metode de predare	Observații



L1. Tehnici de lucru și norme de protecție a muncii în Laboratorul de gastrotehnie 1.1. Prezentarea ustensilelor și aparatelor folosite în laboratorul de gastronomie 1.2. Determinarea stării de prospețime a ouălor 1.3. Stabilirea pierderilor la curățirea, fierberea, prăjirea, coacerea unor alimente (zarzavat, fructe, cartofi, carne) L2. Preparate lichide 2.1. Prepararea supei cremă din legume L3. Semipreparate culinare.Sosuri 3.1. Prepararea sosurilor albe emulsionate reci L4. Gustări reci și calde 4.1. Prepararea sandvișurilor și a tartinelor L5. Prepararea antreurilor calde pe bază de paste făinoase 5.1. Spaghete, pene, rigatoni, etc. L6 Prepararea salatelor crude 6.1. Salate din legume . 1. Modernizarea producției culinare prin sistemul catering; Modalități de producție a alimentelor și băuturilor în macrosistemul de catering; Modalități de servire a alimentelor și băuturilor în macrosistemul de catering 2. Principii de planificare a meniurilor în sistemul catering. Criterii de constituire a meniurilor. Tipuri de meniuri. Caracterizarea listelor de meniuri 3. Cateringul și restaurantele mobile. Restaurantul tematic	Expunerea liberă, conversația, exemplificarea, realizarea de lucrări practice , demonstrația	1 Prelegere de 2 ore - Prezentarea Laboratorului și a normelor de securitate și sănătate în muncă 10 prelegeri a 2 ore - Lucrări practice 3 prelegeri a 2 ore - Recuperarea lucrărilor neefectuate
8.6 Bibliografie 1. Gastrotehnie și catering I, Suport de lucrări practice pdf, 2025, platforma SUMS, UAV, - Ș.L.Dr.Ing. Palcu S.E. 2. Stavrositu S., 2006 – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, Fundația Arta serviciilor în turism 3. Florea C., Bugan M., 2003 – Maître d'hôtel : teorie și practică, Editura Gemma Print, București 4. Larousse Gastronomie, 2001		
8.7 Proiect	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.8 Bibliografie -		

* temele de curs și seminar/laborator trebuie să acopere în întregime obiectivele specifice formulate la secțiunea 7.2.

* temele abordate la curs și cele de la seminar pot fi proiectate atât în relație de complementaritate, cât și/sau în relație de aprofundare a tematicii.

* este recomandabil ca elaborarea fișei disciplinei să fie făcută în echipă de către titularul de curs și cel de seminar/laborator, eventual de către toți titularii aceleiași discipline, acolo unde mai multe persoane predau aceeași disciplină.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Viitorul inginer absolvent al programului de studii Ingineria Produselor Alimentare, prin parcurgerea acestui curs dobândește cunoștințe teoretice și practice astfel încât va avea capacitatea să prezinte tehnicile de obținere a diferitelor preparate finite și caracteristicile acestora. Deasemenea, poate face recomandări privind alegerea preparatelor culinare adecvate în concordanță cu tehnicile de obținere a acestora și nu în ultimul rând să aleagă sistemul de catering adecvat în concordanță cu solicitările pieței actuale .

10. Evaluare



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1 Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la : a).proceduri de prelevare, conservare și manipulare a alimentelor; b).tratamente termice utilizate în pregătirea alimentelor; c).tehnologia de obținere preparatelor lichide; d).tehnologia de realizare a gustărilor și salatelor ;	Examen scris	60%
10.2 Seminar	-	-	-
10.3 Laborator	1.Însușirea metodelor și tehnicilor de: a).pregătire preliminară a diferitelor materii prime b). cunoașterea diferitelor tehnici culinare utilizate pentru obținerea preparatelor culinare c). prelevarea corectă a eșantioanelor de alimente cu respectarea normelor de igienă . 2.Recuperarea lucrărilor de laborator	Aprecierea deprinderilor practice și a tehnicilor specifice disciplinei	40%
10.4 Proiect	-	-	-
10.5 Standard minim de performanță Pentru promovare, studentul trebuie să obțină la examen cel puțin nota 5(cinci) . Să participe la lucrările de laborator și să recupereze lucrările neefectuate			

11. Rezultatele învățării

Cunoștințe : absolventul cunoaște procedurile de prelevare, conservare și manipulare a eșantioanelor pentru a evita alterarea acestora ; Aptitudini : absolventul prelevează corect eșantioane din alimente și băuturi, respectând normele de igienă și reglementările tehnice; Responsabilitate și autonomie : absolventul manifestă responsabilitate pentru corectitudinea analizelor și pentru consecințele rezultate în luarea deciziilor tehnologice;

Data completării

2025-09-23

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025-2026

Anul de studiu 4 / Semestrul 2

Legendă:

-scris cu negru - formatul standard al fișei disciplinei

-scris cu albastru - sugestii operaționale pentru elaborarea fișei.

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2 Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclu de studii	Licență
1.6 Programul de studii/calificari COR/grupă de bază ESCO *	Ingineria produselor alimentare

* conform Planului de învățământ

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Gastrotehnie și catering II				2.2 Cod disciplină		DIAS8A15			
2.3. Titularul activității de curs			doctor ing. Palcu Sergiu Erich								
2.4 Titularul activității de seminar/laborator			doctor ing. Palcu Sergiu Erich								
2.5 Anul de studiu		4	2.6 Semestrul		2	2.7 Tipul de evaluare (E/C/VP)		ES	2.8 Regimul disciplinei (O - obligatorie, Op - opțională, F - facultativă)		Op

3. Timpul total estimat

3.1 Număr ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					14
b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					7



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	6
d. Tutoriat	2
e. Examinări	4
f. Alte activități universitare (vizite de studiu, consultații proiecte, etc.)	0
3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	27
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	48
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	75
3.10 Numărul de credite **	3

* 1 credit = 25 ore

** Se recomandă ca 3.7 să fie mai mare sau egal cu 3.8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Biochimie I, Biochimie II, Principii și metode de conservare a produselor alimentare , Principiile nutriției umane, Gastrotehnie și catering I
4.2 de competențe	Să cunoască principiile nutritive existente în materiile prime agroalimentare, să cunoască principalele metode de conservare a materiilor prime alimentare

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	-
5.2 de desfășurare a seminarului	Sală de curs/Seminar dotată cu tablă și videoproiector
5.3 de desfășurare a laboratorului	Laborator Gastronomie și Gastrotehnie, echipat corespunzător pentru derularea activităților practice
5.4 de desfășurare a proiectului	-

6. Competențe specifice acumulate

6.1 Competențe profesionale	CP 13. Analizează eșantioane din alimente și băuturi
6.2 Competențe transversale	CT2. Își asumă responsabilitatea CT3. Dă dovada de inițiativă

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Să transmită studenților informații precise legate de materiile prime de origine animală și vegetală precum și posibilitățile practice de transformare a acestora în produse finite
---------------------------------------	---



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

7.2 Obiectivele specifice	Obiectivele disciplinei Gastrotehnie și catering II constau în fundamentarea noțiunilor de bază din domeniul gastronomiei și gastrotehniei. Conținutul disciplinei Gastrotehnie se referă la principiile de organizare a bucătăriilor, criteriile de aprovizionare și selectare a materiei prime, proiectarea produselor culinare, materii prime și auxiliare utilizate în gastronomie, depozitarea și conservarea alimentelor, tehnologii de obținere a preparatelor culinare la cald și la rece, transformările care au loc în timpul tratamentelor termice precum și pierderile de substanțe biologic active. Însușirea terminologiei de specialitate și a deprinderilor de studiu independent a metodelor de obținere și servire a preparatelor culinare în sistem catering.
---------------------------	--

8. Conținuturi *

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
C9 Tehnologia preparatelor pentru micul dejun 9.1. Preparate din ouă, mezeluri, subproduse din carne, legume, brânzeturi. Exemple C10 Tehnologia preparatelor servite ca prim fel 10.1. Antreuri reci și calde C11 Tehnologia fripturilor 11.1. Fripturi la tigaie. Fripturi la grătar. Fripturi la cuptor C12 Tehnologia preparării garniturilor 12.1. Garnituri din legume și crupe C13 Preparate de bază din componența meniurilor 13.1. Preparate din legume și carne C14 Tehnologia dulciurilor de bucătărie 14.1. Dulciuri pe bază de aluaturi . 15. Planificarea meniurilor în unitățile de catering. 16. Cateringul funcțional. Cateringul industrial .17. Cateringul instituțiilor de învățământ. 18. Cateringul instituțiilor de sănătate	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	14 prelegeri a câte 2 ore
8.2 Bibliografie 1. Suport curs format pdf, platforma SUMS, UAV, 2025, Gastrotehnie și Catering II - Ș.L.Dr.Ing. Palcu S.E. 2. Florea C., Bugan M., 2003 – Maître d'hôtel : teorie și practică, Editura Gemma Print, București 3. Stavrositu S., 2006 – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, Fundația Arta serviciilor în turism 4. Mureșan Claudia, Palcu S., Dicu Anca – 2011, Tehnici culinare – Noțiuni fundamentale și aplicații practice, Editura Universității „Aurel Vlaicu” Arad 5. Vintilă Iuliana, Chicoș Ș, 2004 – Știință și artă în catering, Editura Didactică și Pedagogică, București		
8.3 Seminar	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.4 Bibliografie -		
8.5 Laborator	Metode de predare	Observații



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

Instructaj de Protecție a Muncii în Laborator . L7. Preparate de bază 7.1. Fripturi la tigaie, fripturi la tavă . L8 Garnituri 8.1. Prepararea garniturilor din crupe, paste făinoase și legume. L9 Preparate pentru micul dejun 9.1. Preparate din ouă. L10 Preparate de bază 10.1. Preparate pe bază de legume. L11 Dulciuri de bucătărie 11.1. Dulciuri pe bază de aluat ; L12. Modalități de organizare a meselor festive, petrecerilor, conferințelor pentru diferite grupuri de persoane, cateringul pentru nunți, cocktailuri	Expunerea liberă, conversația, exemplificarea, realizarea de lucrări practice , demonstrația	1 Prelegere de 1 oră - Prezentarea Laboratorului și a normelor de securitate și sănătate în muncă 10 prelegeri a 1 oră - Lucrări practice 3 prelegeri a 1 oră - Recuperarea lucrărilor neefectuate
8.6 Bibliografie 1. Gastrotehnie și catering II, Suport de lucrări practice pdf, 2025, platforma SUMS, UAV, - Ș.L.Dr.Ing. Palcu S.E. 2. Stavrositu S., 2006 – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, Fundația Arta serviciilor în turism 3. Florea C., Bugan M., 2003 – Maître d'hôtel : teorie și practică, Editura Gemma Print, București 4. Larousse Gastronomique, 2001		
8.7 Proiect	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.8 Bibliografie -		

* *temele de curs și seminar/laborator trebuie să acopere în întregime obiectivele specifice formulate la secțiunea 7.2.*

* *temele abordate la curs și cele de la seminar pot fi proiectate atât în relație de complementaritate, cât și/sau în relație de aprofundare a tematicii.*

* *este recomandabil ca elaborarea fișei disciplinei să fie făcută în echipă de către titularul de curs și cel de seminar/laborator, eventual de către toți titularii aceleiași discipline, acolo unde mai multe persoane predau aceeași disciplină.*

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Viitorul inginer absolvent al programului de studii Ingineria Produselor Alimentare, prin parcurgerea acestui curs dobândește cunoștințe teoretice și practice astfel încât va avea capacitatea să prezinte tehnicile de obținere a diferitelor preparate finite și caracteristicile acestora. Deasemenea, poate face recomandări privind alegerea preparatelor culinare adecvate în concordanță cu tehnicile de obținere a acestora și nu în ultimul rând să aleagă sistemul de catering adecvat în concordanță cu solicitările pieței actuale .

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
----------------	----------------------	--------------------	-------------------------



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

10.1 Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: a).obținerea preparatelor pentru micul dejun și ofertarea acestora în sistemul de catering ; b).obținerea preparatelor de bază din categoria fripturilor; c).obținerea dulciurilor de bucătărie și ofertarea acestora în sistem catering ; d). cunoașterea procedurilor de prelevare, conservare și manipulare a probelor de alimente pentru a evita alterarea acestora .	Examen scris	70%
10.2 Seminar	-	-	-
10.3 Laborator	1.Însușirea metodelor și tehnicilor de: a).realizare a fripturilor ca preparate de bază b). cunoașterea diferitelor tehnici culinare folosite pentru obținerea garniturilor din legume, crupe și paste făinoase; c) realizarea unui preparat pe bază de aluat din categoria dulciurilor de bucătărie; d). studentul să aibe capacitatea să preleveze corect eșantioane din băuturi și alimente și manifestă responsabilitate pentru corectitudinea determinărilor efectuate ; 2.Recuperarea lucrărilor de laborator	Aprecierea deprinderilor practice și a tehnicilor specifice disciplinei	30%
10.4 Proiect	-	-	-
10.5 Standard minim de performanță Pentru promovare, studentul trebuie să obțină la examen cel puțin nota 5(cinci) . Să participe la lucrările de laborator și să recupereze lucrările neefectuate			

11. Rezultatele învățării

Cunoștințe : absolventul cunoaște procedurile de prelevare, conservare și manipulare a eșantioanelor pentru a evita alterarea acestora ; Aptitudini : absolventul prelevează corect eșantioane din alimente și băuturi, respectând normele de igienă și reglementările tehnice; Responsabilitate și autonomie : absolventul manifestă responsabilitate pentru corectitudinea analizelor și pentru consecințele rezultate în luarea deciziilor tehnologice;
--

Data completării

2025-09-23

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025-2026

Anul de studiu 4 / Semestrul 2

Legendă:

-scris cu negru - formatul standard al fișei disciplinei

-scris cu albastru - sugestii operaționale pentru elaborarea fișei.

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2 Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclu de studii	Licență
1.6 Programul de studii/calificări COR/grupă de bază ESCO *	Ingineria produselor alimentare

* conform Planului de învățământ

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Igiena societăților agroalimentare				2.2 Cod disciplină		DIAS8O10	
2.3. Titularul activității de curs			doctor ing. Popescu Mitroi Ionel						
2.4 Titularul activității de seminar/laborator			doctor ing. Popescu Mitroi Ionel						
2.5 Anul de studiu	4	2.6 Semestrul	2	2.7 Tipul de evaluare (E/C/VP)	ES	2.8 Regimul disciplinei (O - obligatorie, Op - opțională, F - facultativă)		Ob	

3. Timpul total estimat

3.1 Număr ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					22
b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	10
d. Tutoriat	2
e. Examinări	2
f. Alte activități universitare (vizite de studiu, consultații proiecte, etc.)	2
3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	52
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	48
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	100
3.10 Numărul de credite **	4

* 1 credit = 25 ore

** Se recomandă ca 3.7 să fie mai mare sau egal cu 3.8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

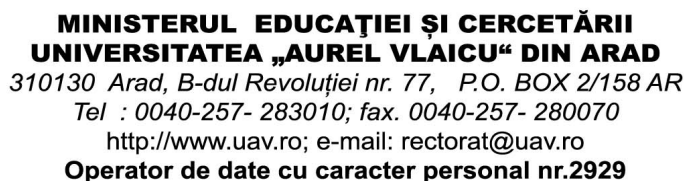
4.1 de curriculum	Microbiologie generala, Microbiologie speciala, Legislație în industria alimentară
4.2 de competențe	Competențe generale privind implementarea normelor de igienă în unitățile de industrie alimentară

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală curs, laptop, videoproiector
5.2 de desfășurare a seminarului	-
5.3 de desfășurare a laboratorului	Laborator de microbiologie Dotare necesară: sticlărie, reactivi specifici, medii de cultură, balanță tehnică, baie de apă, etuvă electrică termoreglabilă, termostat, autoclav.
5.4 de desfășurare a proiectului	-

6. Competențe specifice acumulate

6.1 Competențe profesionale	CP 2. Stabilește standarde pentru instalațiile de producție CP 10. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor CP 11. Aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control) CP 12. Aplică bune practici de fabricație (BPF) CP 15. Aplică standarde de sănătate și siguranță
6.2 Competențe transversale	CT2. Își asumă responsabilitatea CT3. Dă dovada de inițiativă



7.1 Obiectivul general al disciplinei	Asigurarea calității și salubrității produselor alimentare.
7.2 Obiectivele specifice	• Identificarea factorilor care influențează calitatea și salubritatea produselor alimentare; • Identificarea metodelor și tehnicilor de control igienico-sanitar pe fluxul tehnologic în unitățile de industrie alimentară; • Proiectarea corespunzătoare a fluxurilor tehnologice din unitățile de industrie alimentară; • Respectarea normelor de igienă a personalului din industria alimentară; • Aprofundarea teoretică a tehnicilor de curățire și dezinfecție obligatorii pentru toate unitățile de industrie alimentară

8.1 Curs 1. Igienă. Noțiuni introductive. Factori de risc pentru sănătate. Contaminarea microbiană. Bacterii. Virusuri. Micete. Paraziți. 2. Căi de transmitere a bolilor infecto-contagioase. Calea aeriană. Calea digestivă. Contactul direct. Agenții vectori. 3. Contaminarea chimică. Reziduurile de pesticide. Intoxicațiile. 4. Cerințe igienico-sanitare privind amplasarea, proiectarea și construirea întreprinderilor de industrie alimentară. 5. Microclimatul spațiilor tehnologice și de depozitare a produselor alimentare. 6. Prevenirea și combaterea microbilor și vectorilor. Dezinfecția. Dezinsecția. Deratizarea. 7. Igienizarea în întreprinderile de industrie alimentară. 8. Depozitarea și transportul alimentelor. 9. Norme de igienă pentru comercializarea produselor alimentare în rețeaua de magazine. 10. Norme de igienă pentru comercializarea produselor alimentare în piețele agroalimentare. 11. Igiena personală a lucrătorului din industria alimentară. 12. Implementarea HACCP în unitățile de industrie alimentară.	Metode de predare Explicația, argumentarea, problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming.	Observații 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 6 ore
8.2 Bibliografie 1. Popescu-Mitroi Ionel – Suport de curs, Platforma SUMS, UAV 2. Banu, C. 2002 - Igienizarea în industria alimentară, Editura Tehnică, București. 3. Popescu-Mitroi Ionel, 2024 - Igienă alimentară. Suport de curs, aplicații, autoevaluare, Editura Eurostampa, Timișoara. 4. Șerban Ileana-Adriana, Călugăru Adrian, 2005 - Noțiuni elementare de igienă. Îndrumar pentru lucrătorii din domeniul alimentar, Editura Semne, București. 5. Tofan, C., 2001 - Igiena și securitatea produselor alimentare, Editura Agir, București.		
8.3 Seminar -	Metode de predare -	Observații -
8.4 Bibliografie -		



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

8.5 Laborator	Metode de predare	Observații
1. Norme de securitate și sănătate în munca de laborator. 2. Metode de sterilizare. 3. Influența temperaturii mediului asupra creșterii microorganismelor. 4. Influența pH-ului mediului asupra creșterii microorganismelor. 5. Determinarea activității antimicrobiene a diferiților compuși chimici. 6. Curățarea și dezinfecția suprafețelor. 7. Recuperari de laborator	Demonstrația, observația, modelarea, problematizarea, studiul de caz.	2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore
8.6 Bibliografie 1. Radu Dana, Popescu-Mitroi Ionel - Ghid practic de microbiologie generală și aplicată, Editura Eurostampa Timișoara, 2014. 2. Radu Dana, Popescu-Mitroi Ionel - Microbiologie generală și aplicată. Teste și grile de verificare, Editura Eurostampa Timișoara, 2016. 3. Food Hygiene (Fourth Edition) - World Health Organization Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, 2009.		
8.7 Proiect	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.8 Bibliografie -		

* teme de curs și seminar/laborator trebuie să acopere în întregime obiectivele specifice formulate la secțiunea 7.2.

* teme abordate la curs și cele de la seminar pot fi proiectate atât în relație de complementaritate, cât și/sau în relație de aprofundare a tematicii.

* este recomandabil ca elaborarea fișei disciplinei să fie făcută în echipă de către titularul de curs și cel de seminar/laborator, eventual de către toți titularii aceleiași discipline, acolo unde mai multe persoane predau aceeași disciplină.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Inginerul specializat în ingineria produselor alimentare trebuie să aibă cunoștințe temeinice de igienă, necesare pentru proiectarea corespunzătoare a fluxurilor tehnologice din unitățile de industrie alimentară și implementarea prevederilor legislative referitoare la igienă.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1 Curs	- Identificarea microorganismelor care constituie pericole pentru sănătatea consumatorilor; - Identificarea factorilor care influențează calitatea și salubritatea produselor alimentare; - Proiectarea corespunzătoare a fluxurilor tehnologice din unitățile de industrie alimentară pe considerente de igienă. - Înțelege importanța igienei și trasabilității pentru siguranța produselor alimentare	Examen scris	70%
10.2 Seminar	-	-	-



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

10.3 Laborator	- Evaluarea stării de igienă: a aerului, a apei, a suprafețelor, mâinilor; - Utilizarea corectă a tehnicilor de curățare și dezinfecție.	Colocviu de laborator	30%
10.4 Proiect	-	-	-
10.5 Standard minim de performanță Să rezolve corect minim 40% dintre subiectele examenului pentru nota 5.			

11. Rezultatele învățării

Cunoștințe: înțelege cerințele privind igiena, trasabilitatea, etichetarea și compoziția produselor alimentare Aptitudini: verifică conformitatea proceselor tehnologice și a produselor cu cerințele legale; Responsabilitate și autonomie: respectă normele de aplicare corectă a reglementărilor relevante pentru activitatea desfășurată;

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

2025-09-24

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025-2026

Anul de studiu 4 / Semestrul 1

Legendă:

-scris cu negru - formatul standard al fișei disciplinei

-scris cu albastru - sugestii operaționale pentru elaborarea fișei.

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2 Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii/calificari COR/grupă de bază ESCO *	Ingineria produselor alimentare

* conform Planului de învățământ

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Legislația în industria alimentară				2.2 Cod disciplină		DIAS7001	
2.3. Titularul activității de curs			doctor ing. Popescu Mitroi Ionel						
2.4 Titularul activității de seminar/laborator			doctor ing. Popescu Mitroi Ionel						
2.5 Anul de studiu	4	2.6 Semestrul	1	2.7 Tipul de evaluare (E/C/VP)	EC	2.8 Regimul disciplinei (O - obligatorie, Op - opțională, F - facultativă)		Ob	

3. Timpul total estimat

3.1 Număr ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					16



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	12
d. Tutoriat	2
e. Examinări	6
f. Alte activități universitare (vizite de studiu, consultații proiecte, etc.)	2

3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	48
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	52
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	100
3.10 Numărul de credite **	4

* 1 credit = 25 ore

** Se recomandă ca 3.7 să fie mai mare sau egal cu 3.8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Politici și strategii globale de securitate alimentară
4.2 de competențe	Cunoașterea noțiunilor generale de protecția consumatorului și a cerințelor de calitate pentru produsele alimentare.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală curs, laptop, videoproiector
5.2 de desfășurare a seminarului	Sală seminar
5.3 de desfășurare a laboratorului	-
5.4 de desfășurare a proiectului	-

6. Competențe specifice acumulate

6.1 Competențe profesionale	CP 4. Redactează documentații privind evidența loturilor CP 7. Monitorizează temperatura în decursul procesului de fabricare a alimentelor și a băuturilor CP 9. Efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor CP 10. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor CP 15. Aplică standarde de sănătate și siguranță CP 16. Monitorizează evoluția legislației
6.2 Competențe transversale	CT2. Își asumă responsabilitatea CT3. Dă dovada de inițiativă

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea prevederilor legislative legate de sfera protecției consumatorului; modalități de eficientizare a aplicării prevederilor legislative în acest domeniu.
7.2 Obiectivele specifice	Formarea de competențe specifice, oferind posibilitatea de aplicare în practică a metodelor de cercetare în domeniul protecției consumatorului, a strategiilor de piață și de analiză a comportamentului consumatorului.

8. Conținuturi *

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Dreptul alimentar. Termeni și definiții. Clasificarea alimentelor. 2. Semne distinctive și solicitările publicului consumator. Marca: definiție, scopuri. Procedura de înregistrare a mărcii de fabrică în Uniunea Europeană. Certificarea conformității produselor alimentare. 3. Organismele de control în domeniul produselor alimentare. 4. Cerințe generale și specifice pentru unitățile de industrie alimentară din România. Cerințe pentru abatoare și fabrici de prelucrare a cărnii. Cerințe pentru fabrici de lapte. Cerințe pentru unități de comercializare a produselor alimentare. Avize necesare la construirea și punerea în funcțiune a unităților de producție și desfășurare a produselor alimentare. 5. Controlul igienico-sanitar în domeniul alimentar Norme de protecție sanitară pentru lapte și derivate. Norme de protecție sanitară pentru carne, pește, ouă. Norme de protecție sanitară pentru ulei, grăsimi, maioneză. Norme de protecție sanitară pentru legume și fructe. Norme de protecție sanitară pentru oțet alimentar și sare iodată. Norme de protecție sanitară pentru cereale, făinuri, pâine, paste, fulgi de legume, drojdie de panificație, prafuri pentru budinci. Norme de protecție sanitară pentru zahăr, produse zaharoase, miere. Norme de protecție sanitară pentru ape minerale, băuturi răcoritoare, vinuri, bere, bragă, băuturi alcoolice și alcool etilic. 6. Norme de igienă la fabricarea, transportul și distribuția alimentelor. Igiena personalului. Igiena spațiilor și echipamentelor. Igiena materiilor prime și a produselor finite	Explicația, argumentarea, problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming, studiul prin descoperire.	2 ore 2 ore 6 ore 4 ore 10 ore 4 ore
8.2 Bibliografie 1. Popescu-Mitroi Ionel - Suport de curs, platforma SUMS.-UAV. 2. Banu Constantin – Suveranitate, securitate și siguranță alimentară, Editura ASAB București, 2007. 3. Banu Constantin – Principii de drept alimentar, Editura AGIR București, 2003. 4. Patriche D. - Protecția consumatorului în economia de piață – Editura Academia Universitară Atheneum, Colecția Universitas, București, 1994. 5. Dumitru Ilie - Legislație în industria alimentară: curs universitar, Editura Pro Universitaria, 2022.		
8.3 Seminar	Metode de predare	Observații



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

1. Produse alimentare comercializate 2. Ambalarea și etichetarea produselor alimentare - Hotărârea nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor. 3. Producția și etichetarea produselor ecologice - Ordinul nr. 417/2002 pentru aprobarea Regulilor specifice privind etichetarea produselor agroalimentare ecologice. - Regulamentul (CE) nr.834/2007 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice, precum și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr.2092/91. 4. Contravenții-delict-e-infracțiuni-sanctiuni Delict-e care atentează la sănătatea consumatorilor. Delict-e care privesc corectitudinea tranzacțiilor comerciale. Contravenții sancționate de organele sanitare. Contravenții sancționate de organele sanitar-veterinare. Contravenții sancționate de OPC. Contravenții sancționate de împuterniciții MADR.	Expunere, conversație, exemplificare	2 ore 2 ore 2 ore 8 ore
8.4 Bibliografie 1. Banu Constantin – Principii de drept alimentar, Editura AGIR București, 2003. 2. Dumitru Ilie - Legislație în industria alimentară: curs universitar, Editura Pro Universitaria, 2022. 3. www.anpc.gov.ro - Protecția consumatorilor. Ghid legislativ		
8.5 Laborator	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.6 Bibliografie -		
8.7 Proiect	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.8 Bibliografie -		

* teme de curs și seminar/laborator trebuie să acopere în întregime obiectivele specifice formulate la secțiunea 7.2.

* teme abordate la curs și cele de la seminar pot fi proiectate atât în relație de complementaritate, cât și/sau în relație de aprofundare a tematicii.

* este recomandabil ca elaborarea fișei disciplinei să fie făcută în echipă de către titularul de curs și cel de seminar/laborator, eventual de către toți titularii aceleiași discipline, acolo unde mai multe persoane predau aceeași disciplină.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Inginerul de industrie alimentară trebuie să aibă cunoștințe și abilități referitoare la analiza comportamentului consumatorului, protecția consumatorului și la cunoașterea legislației în domeniu.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
----------------	----------------------	--------------------	-------------------------



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

10.1 Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: - legislația în domeniul protecției consumatorului; - cerințele impuse produselor alimentare destinate comercializării; - autorități cu atribuții în domeniul protecției consumatorului. Înțelege structura cadrului legislativ național și european aplicabil în domeniul industriei alimentare	Evaluare orală continuă pe parcursul semestrului și examen oral în presesiune cu bilete de examen	70%
10.2 Seminar	- Însușirea termenilor legislativi specifici domeniului de protecția consumatorului; - Analiza legislației europene și din țara noastră în domeniul de protecția consumatorului;	Elaborarea unui referat pe baza informațiilor primite la seminar	30%
10.3 Laborator	-	-	-
10.4 Proiect	-	-	-
10.5 Standard minim de performanță Să răspundă corect la minim 40% dintre întrebările examenului oral pentru nota 5			

11. Rezultatele învățării

Cunoștințe: cunoaște structura cadrului legislativ național și european aplicabil în domeniul industriei alimentare; Aptitudini: aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea alimentelor și a băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară; Responsabilitate și autonomie: asigură menținerea la zi a cunoștințelor legislative aplicabile domeniului alimentar;

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

2025-09-24

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025-2026

Anul de studiu 4 / Semestrul 2

Legendă:

-scris cu negru - formatul standard al fișei disciplinei

-scris cu albastru - sugestii operaționale pentru elaborarea fișei.

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2 Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii/calificari COR/grupă de bază ESCO *	Ingineria produselor alimentare

* conform Planului de învățământ

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Managementul afacerii – domeniul ingineriei alimentare				2.2 Cod disciplină		DIAC8F02
2.3. Titularul activității de curs			doctor ing. Chiș Sabin Jr.					
2.4 Titularul activității de seminar/laborator			doctor ing. Chiș Sabin Jr.					
2.5 Anul de studiu	4	2.6 Semestrul	2	2.7 Tipul de evaluare (E/C/VP)	EC	2.8 Regimul disciplinei (O - obligatorie, Op - opțională, F - facultativă)		As

3. Timpul total estimat

3.1 Număr ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					45



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	0
c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	0
d. Tutoriat	0
e. Examinări	2
f. Alte activități universitare (vizite de studiu, consultații proiecte, etc.)	0

3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	45
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	30
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	75
3.10 Numărul de credite **	3

* 1 credit = 25 ore

** Se recomandă ca 3.7 să fie mai mare sau egal cu 3.8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Contabilitate
4.2 de competențe	Studentul trebuie să aibă cunoștințe referitoare la patrimoniul unității economice, studiate la Contabilitate

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Note de curs: oferite de cadrul didactic titular Prezentare curs în format pptx: Suport logistic: videoproiector, tablă interactivă și prezentări PowerPoint.
5.2 de desfășurare a seminarului	Note de seminar Suport logistic: videoproiector, tablă interactivă și prezentări PowerPoint.
5.3 de desfășurare a laboratorului	-
5.4 de desfășurare a proiectului	-

6. Competențe specifice acumulate

6.1 Competențe profesionale	CP 5. Examinează principii tehnice
6.2 Competențe transversale	CT2. Își asumă responsabilitatea CT3. Dă dovada de inițiativă

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Această disciplină de specialitate oferă o aprofundare a cunoștințelor referitoare la partea teoretico-conceptuală, având ca scop prezentarea diferitelor categorii de operațiuni din domeniul contabilității manageriale. Cursul urmărește înțelegerea metodelor specifice contabilității manageriale, care includ procedee, metode și tratamente contabile, cu accent pe calculul costurilor și elaborarea bugetelor de venituri și cheltuieli, elemente esențiale pentru această ramură a contabilității. Împreună cu alte discipline din planul de învățământ, contribuie la dezvoltarea unor concepte complexe, menite să sprijine implementarea și dezvoltarea unui sistem integrat de contabilitate managerială, capabil să ofere rapid informații relevante decidenților pentru monitorizarea, evaluarea și controlul performanței economice a organizației.
7.2 Obiectivele specifice	Obținerea de rezultate ale învățării care au drept finalitate formarea de competențe și abilități care să se bazeze pe corelarea informațiilor primite cu cele însușite la alte discipline.

8. Conținuturi *

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Noțiuni introductive referitoare la administrarea financiară a afacerii – Antreprenoriatul și antreprenorul; Tipologia antreprenoriatului; Forme de organizare 2. Investițiile : conținut, structură și rolul plasamentelor pe termen lung Planul de afaceri. Elemente. Importanță 3. Fundamentarea deciziei de investiții în condiții de certitudine 4. Fundamentarea deciziei de investiții în condiții de incertitudine 5. Surse de finanțare a investițiilor. Finanțarea pe baza surselor interne/Finanțarea pe baza fondurilor rambursabile și sau a fondurilor europene nerambursabile. 6. Programarea amortismentului pe an și pe trimestre. 7. Gestiunea pe termen scurt a afacerii. Dimensionarea stocurilor și a necesarului de capital pentru finanțarea acestora 8. Gestiunea valorilor realizabile pe termen scurt 9. Profitul și structura financiară a afacerii 10. Structura capitalului unei afaceri	Prezentare Power-Point, Discuții interactive Prezentare Power-Point, Discuții interactive Prezentare Power-Point, Discuții interactive Prezentare Power-Point, Discuții interactive Prezentare Power-Point, Discuții interactive Prezentare Power-Point, Discuții interactive Prezentare Power-Point, Discuții interactive Prezentare Power-Point, Discuții interactive Prezentare Power-Point, Discuții interactive	1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 2 prelegeri 2 prelegeri 2 prelegeri 1 prelegere 1 prelegere
8.2 Bibliografie 1.Curs platforma SUMS 2. Hoanță, N. 1998, – Capitalul firmei. Editura Tri buna Economică, 3. Toma, M.; P. Brezeanu 1996, – Finanțe și gestiune financiară. Aplicații practice. Editura Economica, 4. Nistor, I. – 2000, Finanțele firmei. Caiet de lucrări. Editura Bogdan Vodă, 5. Nistor I, 2004, Teorie și practica în finanțarea întreprinderilor, Editura casa cartii de stiinta, Cluj Napoca		
8.3 Seminar	Metode de predare	Observații



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

1. Planul de afaceri. Elemente. Importanță 2. Fondul de rulment. 3. Fundamentarea deciziei de investiții în condiții de certitudine. 4. Fundamentarea deciziei de investiții în condiții de incertitudine 5. Surse de finanțare a investițiilor 6. Programarea amortismentului pe an și pe trimestre. 7. Dimensionarea stocurilor și a necesarului de capital pentru finanțarea acestora 8. Gestiunea valorilor realizabile pe termen scurt 9. Profitul și structura financiară a întreprinderii 10. Susținere plan de afaceri de către un grup de studenți	Dezbateri pe bază de referat individual Aplicații, studii de caz Aplicații, studii de caz Aplicații, studii de caz Aplicații, studii de caz Aplicații, studii de caz Aplicații, studii de caz Aplicații, studii de caz pe baza Codului Fiscal Prezentări power-point a studenților. Tematica va fi la alegerea studenților și va dezbătută în cadrul unei echipe formate din maxim 3 studenți	1 seminar 1 seminar 2 seminarii 1 seminar 2 seminarii 3 seminarii 2 seminarii 1 seminar 1 seminar
8.4 Bibliografie 1. Note curs platforma SUMS 2. Hoanță, N. 1998, – Capitalul firmei. Editura Tri buna Economică, 3. Toma, M.; P. Brezeanu 1996, – Finanțe și gestiune financiară. Aplicații practice. Editura Economica, 4. Nistor, I. – 2000, Finanțele firmei. Caiet de lucrări. Editura Bogdan Vodă, 5. Nistor I, 2004, Teorie și practica în finanțarea întreprinderilor, Editura casa cartii de stiinta, Cluj Napoca		
8.5 Laborator	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.6 Bibliografie -		
8.7 Proiect	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.8 Bibliografie -		

* temele de curs și seminar/laborator trebuie să acopere în întregime obiectivele specifice formulate la secțiunea 7.2.

* temele abordate la curs și cele de la seminar pot fi proiectate atât în relație de complementaritate, cât și/sau în relație de aprofundare a tematicii.

* este recomandabil ca elaborarea fișei disciplinei să fie făcută în echipă de către titularul de curs și cel de seminar/laborator, eventual de către toți titularii aceleiași discipline, acolo unde mai multe persoane predau aceeași disciplină.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul tematic al cursului și al seminarului a avut în vedere îndeplinirea așteptărilor comunității profesionale din domeniul programului de studii. Astfel prin studiile socio-economice realizate mediul economic din spațiul rural a reliefat faptul că pe piața muncii este nevoie de specialiști care să cunoască temeinic modul de elaborare a documentelor necesare atragerii unor finanțări nerambursabile (cerere de finanțare, plan de afaceri, studii de fezabilitate).



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1 Curs	Gradul de dobândire și de stăpânire a informațiilor prezentate pe parcursul cursului conform tematicii prezentate anterior.	Examen scris	40%
10.2 Seminar	Capacitățile/competențele specifice dobândite în vederea rezolvării unor studii de caz, a unor aplicații, precum și capacitatea de a elabora un plan de afaceri.	Evaluarea va fi pe parcursul seminarului și se va compune din studii de caz, participarea pe parcursul semestrului și susținerea planului de afaceri.	60%
10.3 Laborator	-	-	-
10.4 Proiect	-	-	-
10.5 Standard minim de performanță Curs: Noțiuni introductive referitoare la administrarea financiară a afacerii . Antreprenoriatul și antreprenorul; Tipologia antreprenoriatului; Forme de organizare; Investițiile : conținut, structură și rolul plasamentelor pe termen lung Planul de afaceri. Elemente. Importanță; Fundamentarea deciziei de investiții în condiții de certitudine; Fundamentarea deciziei de investiții în condiții de incertitudine; Surse de finanțare a investițiilor. Finanțarea pe baza surselor interne/Finanțarea pe baza fondurilor rambursabile și sau a fondurilor europene nerambursabile. Proiect: Elaborare plan de afaceri; Aplicații referitoare la fundamentarea deciziei de investiții.			

11. Rezultatele învățării

Absolventul deține cunoștințe temeinice prin identificarea și descrierea conceptelor, principiilor și metodelor de bază din matematică, fizică, chimie și informatică, fiind capabil să explice și să interpreteze rezultate teoretice și experimentale și să descrie fenomene și procese fizico-chimice. Pe plan aplicativ, el utilizează aceste concepte și metode pentru a rezolva probleme specifice ingineriei în domeniile matematicii, fizicii și chimiei, validează soluțiile obținute și efectuează calcule ingineresti și economice de complexitate medie, asociindu-le cu reprezentări grafice, literale sau specifice proiectării asistate de calculator. În ceea ce privește responsabilitatea și autonomia, absolventul aplică valorile eticii și deontologiei profesiei de inginer, utilizează raționamentul logic și capacitatea de evaluare și autoevaluare în procesul decizional, comunică eficient cu diferite categorii de public pe teme din sfera ingineriei și se angajează în învățarea continuă, folosind strategii de dezvoltare profesională adecvate pentru actualizarea și aplicarea cunoștințelor pe tot parcursul carierei.

Data completării

2025-09-29

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025-2026

Anul de studiu 4 / Semestrul 1

Legendă:

- scris cu negru - formatul standard al fișei disciplinei
- scris cu albastru - sugestii operaționale pentru elaborarea fișei.

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2 Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclu de studii	Licență
1.6 Programul de studii/calificari COR/grupă de bază ESCO *	Ingineria produselor alimentare

* conform Planului de învățământ

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Proiectarea produselor noi				2.2 Cod disciplină		DIAS7A13	
2.3. Titularul activității de curs			doctor ing. Radu Dana Gina						
2.4 Titularul activității de seminar/laborator			doctor ing. Radu Dana Gina						
2.5 Anul de studiu	4	2.6 Semestrul	1	2.7 Tipul de evaluare (E/C/VP)	ES	2.8 Regimul disciplinei (O - obligatorie, Op - opțională, F - facultativă)			Op

3. Timpul total estimat

3.1 Număr ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					12
b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					17



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	8
d. Tutoriat	2
e. Examinări	5
f. Alte activități universitare (vizite de studiu, consultații proiecte, etc.)	0

3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	37
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	63
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	100
3.10 Numărul de credite **	4

* 1 credit = 25 ore

** Se recomandă ca 3.7 să fie mai mare sau egal cu 3.8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Tehnologii generale în industria alimentară, Aditivi și ingrediente, Inocuitatea produselor alimentare, Principiile nutriției umane, Marketing.
4.2 de competențe	Competențe generale de inginerie alimentară și marketing

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală de curs cu tablă inteligentă/ videoproiector; Conexiune internet.
5.2 de desfășurare a seminarului	-
5.3 de desfășurare a laboratorului	Laborator tehnologii alimentare
5.4 de desfășurare a proiectului	-

6. Competențe specifice acumulate

6.1 Competențe profesionale	CP1. Redactează documentații privind evidența loturilor CP2. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor CP3. Aplică bune practici de fabricație (BPF) CP4. Utilizează software de desen tehnic
6.2 Competențe transversale	CT1. Respectă angajamente CT2. Își asumă responsabilitatea CT3. Dă dovada de inițiativă CT2. Își asumă responsabilitatea CT3. Dă dovada de inițiativă

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Disciplina „Proiectarea produselor noi” își propune să transmită studenților cunoștințele legate de principiile generale ale Bunelor Practici de Fabricație (GMP) în industria alimentară pentru înțelegerea noțiunilor interdisciplinare necesare în cercetare-inovare–dezvoltare
7.2 Obiectivele specifice	Înțelegerea cerințelor privind igiena, trasabilitatea, etichetarea și compoziția produselor alimentare; Cunoașterea normelor privind utilizarea aditivilor, prezența contaminanților, materialelor în contact cu alimentele și limitele acestora; Estimarea performanțelor sistemelor alimentare prin analiza parametrilor limită care apar în desfășurarea proceselor de producție; Aplicarea principiilor și metodelor de control, execuție și producție în sisteme alimentare integrate Abordarea colaborativă eficientă în echipele multidisciplinare pentru implementarea soluțiilor proiectate.

8. Conținuturi *

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
Conceptul de produs nou. Ciclul de viață al unui produs. Strategia dezvoltării de produse noi. Etapile dezvoltării de produse noi: semnalul cererii – generare idei – definire produs – implementare – proiectare prototip – feed-back pentru produsul finit Specificul consumului de alimente și preferințele de consum și cumpărare. Componente obiective, subiective și mixte în actul decizional. Obiectele proprietății industriale și intelectuale. Marca și brevetul de invenție. Managementul inovației Elemente de psihologie în procesul de creație. Principii de lansare și promovare Organizarea compartimentului de cercetare – dezvoltare	prelegere liberă utilizând videoproiectorul + discuții colocviale prelegere liberă utilizând videoproiectorul prelegeri libere utilizând videoproiectorul, însoțite de explicații descriptive prelegere liberă utilizând videoproiectorul, însoțită de discuțiile colocviale prelegere liberă utilizând videoproiectorul, însoțite de discuții colocviale. prelegere liberă utilizând videoproiectorul, însoțită de discuțiile colocviale și susținerea argumentativă. prelegere liberă utilizând videoproiectorul, însoțita de discuții colocviale.	2 prelegeri 3 prelegeri 2 prelegeri 2 prelegeri 1 prelegere 2 prelegeri 2 prelegeri



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

8.2 Bibliografie

1. Dana Radu, 2025. Proiectarea produselor noi - Notițe de curs , <https://core.uav.ro/>
2. Carly Saunders, 7 Steps in Food Product Development <https://prezi.com/vgle87qq3m9w/7-steps-in-food-product-development/>
3. <https://www.marketingdonut.co.uk/market-research/new-product-research/new-productresearch-overview>
4. <https://www.campdenbri.co.uk/podcasts/product-reformulation.php>
5. Banu C. ș.a., 2007. Suveranitate, securitate și siguranță alimentară, Ed. ASAB, București.
6. Banu C. ș.a., 2002. Calitatea și controlul calității produselor alimentare, seria Inginerie alimentară, Editura Agir București.

8.3 Seminar

Metode de predare

Observații

-

-

-

8.4 Bibliografie

-

8.5 Laborator

Metode de predare

Observații

1. Importanța și necesitatea apariției produselor noi în domeniul industriei alimentare (definirea produselor și clasificarea lor; ciclul de viață al unui produs; definirea unui produs)
2. Proiectarea și promovarea produselor noi. Trenduri/ Tendințe în consumul de produse alimentare.
3. Surse de cunoștințe pentru generarea de idei de produse noi. Brainstorming – ședință de stimulare a ideilor noi.
4. Aspecte referitoare la protecția proprietății intelectuale (OSIM, EPO) marca și brevetul de invenție.
5. Publicitatea și cercetarea pieții (tipuri de publicitate; elaborarea chestionarului)
6. Prezentarea și predarea unui proiect de produs inovativ nou. Recuperari. Colocvii de laborator

Expunerea, observația.
Studiul de caz,
problematizarea.
Experimentul.
Explicația, problematizarea,
dezbatere, studiul de caz
Explicația, dezbaterea,
problematizarea, studiul de caz.
Explicația, dezbaterea, studiul de caz, problematizarea
Explicația, dezbaterea, studiul de caz, problematizarea

4 ore
4 ore
4 ore
4 ore
4 ore
6 ore
2 ore

8.6 Bibliografie

1. <https://www.mintel.com/blog/food-market-news/10-innovative-new-food-and-drinkproducts-from-around-the-world>
2. <https://www.thebalancesmb.com/food-packaging-marketing-tips-1326308>
3. <https://www.foodprocessing.com/resource-centers/new-food-products/>
4. <https://www.snapsurveys.com/blog/8-steps-conduct-product-market-research-survey/>
5. www.osim.ro
6. <http://www.foodtechnology.co.uk/>

8.7 Proiect

Metode de predare

Observații

-

-

-

8.8 Bibliografie

-

* teme de curs și seminar/laborator trebuie să acopere în întregime obiectivele specifice formulate la secțiunea 7.2.



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

* temele abordate la curs și cele de la seminar pot fi proiectate atât în relație de complementaritate, cât și/sau în relație de aprofundare a tematicii.

* este recomandabil ca elaborarea fișei disciplinei să fie făcută în echipă de către titularul de curs și cel de seminar/laborator, eventual de către toți titularii aceleiași discipline, acolo unde mai multe persoane predau aceeași disciplină.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

-

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1 Curs	Înțelegerea cerințelor privind igiena, trasabilitatea, etichetarea și compoziția produselor alimentare; și cunoașterea normelor privind utilizarea aditivilor, prezența contaminanților, materialelor în contact cu alimentele și a limitelor acestora pentru formularea de produse alimentare noi.	Referat	30%
10.2 Seminar	-	-	-
10.3 Laborator	Capacitatea de a estima performanțele sistemelor alimentare prin analiza parametrilor limită care apar în desfășurarea proceselor de producție; aplicarea principiilor și metodele de control, execuție și producție în sisteme alimentare integrate pentru colaborarea eficientă în echipele multidisciplinare destinate implementării produselor noi proiectate.	Studiu de caz	70%
10.4 Proiect	-	-	-
10.5 Standard minim de performanță Parcurge minim 50% dintre etapele aferente proiectării noului produs alimentar din studiul de caz, realizând un referat de documentare pentru nota 5			

11. Rezultatele învățării

Cunoștințe: Studentul înțelege cerințele privind igiena, trasabilitatea, etichetarea și compoziția produselor alimentare; El cunoaște normele privind utilizarea aditivilor, prezența contaminanților, materialelor în contact cu alimentele și limitele acestora; Aptitudini: Studentul estimează performanțele sistemelor alimentare prin analiza parametrilor limită care apar în desfășurarea proceselor de producție; El aplică principiile și metodele de control, execuție și producție în sisteme alimentare integrate Responsabilitate și autonomie: Studentul colaborează eficient în echipele multidisciplinare pentru implementarea soluțiilor proiectate.

Data completării

2025-09-22

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025-2026

Anul de studiu 4 / Semestrul 2

Legendă:

-scris cu negru - formatul standard al fișei disciplinei

-scris cu albastru - sugestii operaționale pentru elaborarea fișei.

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2 Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclu de studii	Licență
1.6 Programul de studii/calificari COR/grupă de bază ESCO *	Ingineria produselor alimentare

* conform Planului de învățământ

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Tehnologia panificației				2.2 Cod disciplină		DIAS8O07			
2.3. Titularul activității de curs			doctor ing. Diaconescu Daniela Maria								
2.4 Titularul activității de seminar/laborator			doctor ing. Balint Maria Mihaela								
2.5 Anul de studiu		4	2.6 Semestrul		2	2.7 Tipul de evaluare (E/C/VP)		ES	2.8 Regimul disciplinei (O - obligatorie, Op - opțională, F - facultativă)		Ob

3. Timpul total estimat

3.1 Număr ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					13
b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	20
d. Tutoriat	2
e. Examinări	3
f. Alte activități universitare (vizite de studiu, consultații proiecte, etc.)	0

3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	53
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	47
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	100
3.10 Numărul de credite **	4

* 1 credit = 25 ore

** Se recomandă ca 3.7 să fie mai mare sau egal cu 3.8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Biochimie, Microbiologie, Operații unitare și aparate în industria alimentară, Utilaje în industria alimentară, Tehnologii generale în industria alimentară.
4.2 de competențe	Utilizarea adecvată a noțiunilor de bază specifice domeniului în înțelegerea și însușirea cunoștițelor legate de panificație.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală dotată corespunzător.
5.2 de desfășurare a seminarului	-
5.3 de desfășurare a laboratorului	Laborator dotat corespunzător.
5.4 de desfășurare a proiectului	-

6. Competențe specifice acumulate

6.1 Competențe profesionale	1.Analizează procese de producție în vederea îmbunătățirii acestora. 2.Efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare. 3.Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor. 4. Asigură conformitatea cu legislația de mediu.
6.2 Competențe transversale	1. Respectă angajamente 2. Își asumă responsabilitatea 3.Dă dovada de inițiativă

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Să formeze competențe generale ce să permită ocuparea de către absolvenți a unor posturi de ingineri, inspectori, referenți, auditori, proiectanți etc. în industria panificației.
7.2 Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice: - să cunoască aspectele teoretice și aplicative referitoare la biotehnologia obținerii pâinii și a produselor de panificație, ale controlului calității pe fazele tehnologice și a calității produselor finite și intermediare; - să cunoască cerințele generale necesar a fi respectate de-a lungul procesului tehnologic în vederea asigurării obținerii unor produse de calitate și care să nu prezinte riscuri pentru sănătatea consumatorului; - prin lucrările de laborator se dorește educarea studenților în sensul înțelegerii importanței calității produsului finit, a menținerii unei legături strânse între inginerul tehnolog și laborator, a cunoașterii metodelor de analiză, control și expertiză specifice disciplinei și a formării aptitudinilor necesare efectuării acestora; - crearea de abilități în a utiliza cunoștințele dobândite la realizarea proiectelor, acomodarea cu calculul matematic și ingineresc necesar în proiectarea și exploatarea utilajelor și liniilor de producție specifice; - educarea în sensul manifestării unei atitudini pozitive și responsabile față de domeniul ingineriei alimentare, a proiectării, realizării și exploatarei utilajelor și instalațiilor din industria panificației.

8. Conținuturi *

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
----------	-------------------	------------



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

C1 Materii prime și auxiliare C2 Depozitarea, pregătirea și dozarea materiilor prime și auxiliare C3 Frământarea și fermentarea aluatului C4 Prelucrarea și fermentarea finală a aluatului C5 Coacerea C6 Depozitarea și ambalarea produselor de panificație C7 Defectele și bolile pâinii C8 Metode moderne de panificare C9 Metode de panificare a făinurilor cu defecte C10 Sortimente de produse de panificație	Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	2 prelegeri 2 prelegeri 2 prelegeri 2 prelegeri 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere 1 prelegere
8.2 Bibliografie 1. Suport curs platforma SUMS – UAV, Tehnologia panificației, Diaconescu, D. 2. Banu, C., coordonator, Tratat de industrie alimentară, Ed. ASAB, București, 2009 3. Bordei, D., Tehnologia modernă a panificației, Ed. AGIR București, 2005 4. Diaconescu, D., Tehnologii și calitate în panificație, Ediție revăzută și adăugită, Ed. Universității „Aurel Vlaicu” Arad, 2012 5. Diaconescu, D. M., Întrebări și răspunsuri Tehnologii Alimentare, Editura Gutenberg, 2021.		
8.3 Seminar	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.4 Bibliografie -		
8.5 Laborator	Metode de predare	Observații



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

1. Măsurile de protecția muncii și PSI 2. Analiza făinii 2.1. Condiții tehnice de calitate 2.2. Verificarea culorii, mirosului, gustului, infestării 2.3. Determinarea fineții, umidității, acidității 2.4. Determinarea glutenului umed 2.5. Determinarea glutenului uscat 2.6. Determinarea indicilor de deformare și extensibilitate a glutenului 3. Analiza drojdiei 3.1. Condiții tehnice de calitate 3.2. Verificarea aspectului, consistenței, culorii, mirosului, gustului 3.3. Determinarea umidității și a capacității de dospire în aluat 4. Analiza sării. Condiții tehnice de calitate 5. Analiza apei. Condiții tehnice de calitate 6. Analiza pâinii 6.1. Examenul organoleptic 6.2. Determinarea volumului 6.3. Determinarea raportului H/D 6.4. Determinarea porozității și elasticității miezului 6.5. Determinarea conținutului de apă, acidității 6.6. Determinarea cenușii, conținutului de sare Recuperări. Colocvii	Explicația, conversația, studiu de caz, demonstrația, experimentul Explicația, conversația, studiu de caz, demonstrația, experimentul Explicația, conversația, studiu de caz, demonstrația, experimentul Explicația, conversația, studiu de caz, demonstrația, experimentul Explicația, conversația, studiu de caz, demonstrația, experimentul Evaluare	3 ședințe de laborator 1 ședință de laborator 1 ședință de laborator 1 ședință de laborator 1 ședință de laborator
8.6 Bibliografie 1. Diaconescu, D., Balint, M., Metode de evaluare a calității în panificație, Ed. Universității „Aurel Vlaicu” din Arad, 2010 2. *** - Colecție de standarde		
8.7 Proiect	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.8 Bibliografie -		

* temele de curs și seminar/laborator trebuie să acopere în întregime obiectivele specifice formulate la secțiunea 7.2.

* temele abordate la curs și cele de la seminar pot fi proiectate atât în relație de complementaritate, cât și/sau în relație de aprofundare a tematicii.

* este recomandabil ca elaborarea fișei disciplinei să fie făcută în echipă de către titularul de curs și cel de seminar/laborator, eventual de către toți titularii aceleiași discipline, acolo unde mai multe persoane predau aceeași disciplină.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul acestei discipline s-a realizat în urma identificării așteptărilor reprezentanților comunității, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul ingineriei alimentare prin discuții avute de-a lungul timpului în cadrul diferitelor colaborări sau conferințe științifice.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
----------------	----------------------	--------------------	-------------------------



10.1 Curs	Activitatea studentului pe parcursul orelor de curs (implicare, inițiere discuții, elaborare referate etc). Calitatea și numărul referatelor susținute. Acuratețea răspunsurilor la întrebările formulate. Se va determina măsura în care studentul poate descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, cunoaște principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară, înțelege etapele și parametrii critici ai proceselor de producție alimentară. Se va evalua gradul de asimilare al cunoștințelor aferente rezultatelor învățării, de formare a aptitudinilor și gradul de înțelegere a importanței asumării responsabilității.	Examen, prezentare referate	60%
10.2 Seminar	-	-	-
10.3 Laborator	Activitatea studentului pe parcursul orelor de laborator (prezență, implicare, inițiere discuții etc). Rezolvarea temelor propuse în cadrul laboratorului. Acuratețea răspunsurilor la întrebările formulate. Se va determina măsura în care studentul știe să selecteze și să pregătească probe pentru testare, respectând regulile de neutralitate și igienă, să aplice în practică prevederile legislative în procesele de fabricație și control. Se va evalua gradul de asimilare al cunoștințelor aferente rezultatelor învățării, de formare a aptitudinilor și gradul de înțelegere a importanței asumării responsabilității.	Colocviu	40%
10.4 Proiect	-	-	-
10.5 Standard minim de performanță Recuperarea a minim 50% din totalul orelor de laborator. Lucrările de laborator sunt obligatorii. Să susțină minim 2 referate. Să rezolve corect minim 50% dintre subiectele examenului/colocviului.			

11. Rezultatele învățării

Cunoștințe: studentul descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară, înțelege etapele și parametrii critici ai proceselor de producție alimentară, cunoaște metodele de analiză și control al calității produselor alimentare, înțelege cerințele privind igiena, trasabilitatea, etichetarea și compoziția produselor alimentare. Aptitudini: studentul utilizează echipamente de monitorizare în condiții de siguranță și conform instrucțiunilor tehnice, selectează și pregătește probele pentru testare, respectând regulile de neutralitate și igienă, aplică în practică prevederile legislative în procesele de fabricație și control al alimentelor și băuturilor. Responsabilitate și autonomie: studentul planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului, respectă principiile eticii profesionale și reglementările specifice domeniului alimentar în activitatea de analiză și îmbunătățire a proceselor.

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

2025-09-23

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025-2026

Anul de studiu 4 / Semestrul 1

Legendă:

-scris cu negru - formatul standard al fișei disciplinei

-scris cu albastru - sugestii operaționale pentru elaborarea fișei.

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2 Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii/calificari COR/grupă de bază ESCO *	Ingineria produselor alimentare

* conform Planului de învățământ

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Tehnologii în industria produselor făinoase				2.2 Cod disciplină		DIAS7A12	
2.3. Titularul activității de curs			doctor ing. Diaconescu Daniela Maria						
2.4 Titularul activității de seminar/laborator			doctor ing. Balint Maria Mihaela						
2.5 Anul de studiu	4	2.6 Semestrul	1	2.7 Tipul de evaluare (E/C/VP)	ES	2.8 Regimul disciplinei (O - obligatorie, Op - opțională, F - facultativă)		Op	

3. Timpul total estimat

3.1 Număr ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	20
d. Tutoriat	2
e. Examinări	2
f. Alte activități universitare (vizite de studiu, consultații proiecte, etc.)	0
3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	40
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	60
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	100
3.10 Numărul de credite **	4

* 1 credit = 25 ore

** Se recomandă ca 3.7 să fie mai mare sau egal cu 3.8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Biochimie, Microbiologie, Operații unitare și aparate în industria alimentară, Utilaje în industria alimentară, Tehnologii generale în industria alimentară.
4.2 de competențe	Utilizarea adecvată a noțiunilor de bază specifice domeniului în înțelegerea și însușirea cunoștițelor legate de industria produselor făinoase.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală dotată corespunzător
5.2 de desfășurare a seminarului	-
5.3 de desfășurare a laboratorului	Laborator dotat corespunzător
5.4 de desfășurare a proiectului	-

6. Competențe specifice acumulate

6.1 Competențe profesionale	1. Analizează procese de producție în vederea îmbunătățirii acestora. 2. Efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare. 3. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor. 4. Asigură conformitatea cu legislația de mediu.
6.2 Competențe transversale	1. Respectă angajamente 2. Își asumă responsabilitatea 3. Dă dovada de inițiativă

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

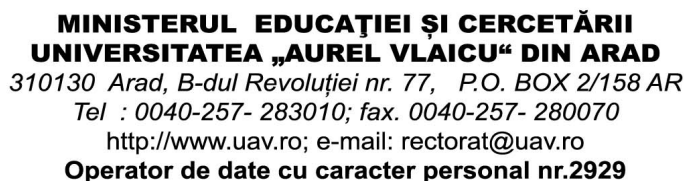


MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Să formeze competențe generale ce să permită ocuparea de către absolvenți a unor posturi de ingineri, inspectori, referenți, auditori, proiectanți etc. în industria produselor făinoase.
7.2 Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice: - să cunoască aspectele teoretice și aplicative referitoare la biotehnologia obținerii produselor făinoase, ale controlului calității pe fazele tehnologice și a calității produselor finite și intermediare; - să cunoască cerințele generale necesar a fi respectate de-a lungul procesului tehnologic în vederea asigurării obținerii unor produse de calitate și care să nu prezinte riscuri pentru sănătatea consumatorului; - prin lucrările de laborator se dorește educarea studenților în sensul înțelegerii importanței calității produsului finit, a menținerii unei legături strânse între inginerul tehnolog și laborator, a cunoașterii metodelor de analiză, control și expertiză specifice disciplinei și a formării aptitudinilor necesare efectuării acestora; - crearea de abilități în a utiliza cunoștințele dobândite la realizarea proiectelor, acomodarea cu calculul matematic și ingineresc necesar în proiectarea și exploatarea utilajelor și liniilor de producție specifice; - educarea în sensul manifestării unei atitudini pozitive și responsabile față de domeniul ingineriei alimentare, a proiectării, realizării și exploatarei utilajelor și instalațiilor din industria produselor făinoase.

8. Conținuturi *

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
----------	-------------------	------------



1. Noțiuni introductive. Clasificarea produselor făinoase. 2. Materii prime, auxiliare și aditivi utilizați în obținerea produselor făinoase. 3. Tehnologia pastelor făinoase 4. Tehnologia cerealelor pentru micul dejun 5. Tehnologia biscuiților 6. Tehnologia napolitanelor 7. Tehnologia produselor de patiserie 8. Tehnologia produselor de cofetărie 9. Aspecte de igienă și siguranță alimentară 10. Ambalarea și depozitarea produselor făinoase	Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	1 prelegere
	Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	2 prelegeri
	Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	2 prelegeri
	Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	1 prelegere
	Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	2 prelegeri
	Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	1 prelegere
	Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	1 prelegere
	Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	1 prelegere
	Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	1 prelegere
	Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	1 prelegere
8.2 Bibliografie		
1. Suport curs platforma SUMS – UAV, Tehnologii în industria produselor făinoase, Diaconescu, D. 2. Banu, C., coordonator, Tratat de industrie alimentară, Ed. ASAB, București, 2009 3. Burluc, R. M., Tehnologia produselor făinoase și zaharoase, Ed. Fundației Universitare „Dunărea de Jos”, Galați, 2012 4. Diaconescu, D. M., Întrebări și răspunsuri Tehnologii Alimentare, Editura Gutenberg, 2021 5. Leonte, M., Tehnologii, utilaje, rețete și controlul calității în industria de panificație, patiserie, cofetărie, biscuiți și paste făinoase. Materii prime și auxiliare, Ed. Millenium, Piatra Neamț, 2003		
8.3 Seminar	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.4 Bibliografie		
-		
8.5 Laborator	Metode de predare	Observații



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

1. Măsurile de protecția muncii și PSI. Condiții tehnice de calitate a materiilor prime și auxiliare 2. Analiza materiilor prime și auxiliare folosite pentru obținerea produselor făinoase 3. Analiza produselor făinoase: biscuiți, paste făinoase, cereale pentru micul dejun, napolitane, produse de patiserie și de cofetărie 4. Recuperări. Colocvii	Explicația, conversația, studiu de caz, demonstrația Explicația, conversația, studiu de caz, demonstrația, experimentul Explicația, conversația, studiu de caz, demonstrația, experimentul Explicația, conversația, studiu de caz, demonstrația, experimentul, evaluare	1 ședință de laborator 5 ședințe de laborator 6 ședințe de laborator 2 ședințe de laborator
8.6 Bibliografie 1. Leonte, M., Tehnologii, utilaje, rețete și controlul calității în industria de panificație, patiserie, cofetărie, biscuiți și paste făinoase. Materii prime și auxiliare, Ed. Millenium, Piatra Neamț, 2003 2. *** Standarde de ramură		
8.7 Proiect	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.8 Bibliografie -		

* temele de curs și seminar/laborator trebuie să acopere în întregime obiectivele specifice formulate la secțiunea 7.2.

* temele abordate la curs și cele de la seminar pot fi proiectate atât în relație de complementaritate, cât și/sau în relație de aprofundare a tematicii.

* este recomandabil ca elaborarea fișei disciplinei să fie făcută în echipă de către titularul de curs și cel de seminar/laborator, eventual de către toți titularii aceleiași discipline, acolo unde mai multe persoane predau aceeași disciplină.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul acestei discipline s-a realizat în urma identificării așteptărilor reprezentanților comunității, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul ingineriei alimentare prin discuții avute de-a lungul timpului în cadrul diferitelor colaborări sau conferințe științifice.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
----------------	----------------------	--------------------	-------------------------



10.1 Curs	Activitatea studentului pe parcursul orelor de curs (implicare, inițiere discuții, elaborare referate etc). Calitatea și numărul referatelor susținute. Acuratețea răspunsurilor la întrebările formulate. Se va determina măsura în care studentul poate descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, cunoaște principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară, înțelege etapele și parametri critici ai proceselor de producție alimentară. Se va evalua gradul de asimilare al cunoștințelor aferente rezultatelor învățării, de formare a aptitudinilor și gradul de înțelegere a importanței asumării responsabilității.	Examen, prezentare referate	60%
10.2 Seminar	-	-	-
10.3 Laborator	Activitatea studentului pe parcursul orelor de laborator (prezență, implicare, inițiere discuții etc). Rezolvarea temelor propuse în cadrul laboratorului. Acuratețea răspunsurilor la întrebările formulate. Se va determina măsura în care studentul știe să selecteze și să pregătească probe pentru testare, respectând regulile de neutralitate și igienă, să aplice în practică prevederile legislative în procesele de fabricație și control. Se va evalua gradul de asimilare al cunoștințelor aferente rezultatelor învățării, de formare a aptitudinilor și gradul de înțelegere a importanței asumării responsabilității.	Colocviu	40%
10.4 Proiect	-	-	-
10.5 Standard minim de performanță Recuperarea a minim 50% din totalul orelor de laborator. Lucrările de laborator sunt obligatorii. Să susțină minim 2 referate. Să rezolve corect minim 50% dintre subiectele examenului/colocviului			

11. Rezultatele învățării

Cunoștințe: studentul descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară, înțelege etapele și parametri critici ai proceselor de producție alimentară, cunoaște metodele de analiză și control al calității produselor alimentare, înțelege cerințele privind igiena, trasabilitatea, etichetarea și compoziția produselor alimentare. Aptitudini: studentul utilizează echipamente de monitorizare în condiții de siguranță și conform instrucțiunilor tehnice, selectează și pregătește probele pentru testare, respectând regulile de neutralitate și igienă, aplică în practică prevederile legislative în procesele de fabricație și control al alimentelor și băuturilor. Responsabilitate și autonomie: studentul planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului, respectă principiile eticii profesionale și reglementările specifice domeniului alimentar în activitatea de analiză și îmbunătățire a proceselor.

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

2025-09-25

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025-2026

Anul de studiu 4 / Semestrul 1

Legendă:

-scris cu negru - formatul standard al fișei disciplinei

-scris cu albastru - sugestii operaționale pentru elaborarea fișei.

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2 Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclu de studii	Licență
1.6 Programul de studii/calificari COR/grupă de bază ESCO *	Ingineria produselor alimentare

* conform Planului de învățământ

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Tehnologia malțului și a berii				2.2 Cod disciplină		DIAS7004			
2.3. Titularul activității de curs			doctor ing. Diaconescu Daniela Maria								
2.4 Titularul activității de seminar/laborator			doctor ing. Balint Maria Mihaela								
2.5 Anul de studiu		4	2.6 Semestrul		1	2.7 Tipul de evaluare (E/C/VP)		EC	2.8 Regimul disciplinei (O - obligatorie, Op - opțională, F - facultativă)		Ob

3. Timpul total estimat

3.1 Număr ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					19
b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	28
d. Tutoriat	2
e. Examinări	5
f. Alte activități universitare (vizite de studiu, consultații proiecte, etc.)	0
3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	62
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	63
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	125
3.10 Numărul de credite **	5

* 1 credit = 25 ore

** Se recomandă ca 3.7 să fie mai mare sau egal cu 3.8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Biochimie, Microbiologie, Operații unitare și aparate în industria alimentară, Utilaje în industria alimentară, Tehnologii generale în industria alimentară
4.2 de competențe	Utilizarea adecvată a noțiunilor de bază specifice domeniului în înțelegerea și însușirea cunoștințelor legate de tehnologia malțului și a berii.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală dotată corespunzător
5.2 de desfășurare a seminarului	-
5.3 de desfășurare a laboratorului	Laborator dotat corespunzător.
5.4 de desfășurare a proiectului	-

6. Competențe specifice acumulate

6.1 Competențe profesionale	1. Analizează procese de producție în vederea îmbunătățirii acestora 2. Monitorizează temperatura în decursul procesului de fabricare a alimentelor și a băuturilor 3. Efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare 4. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor
6.2 Competențe transversale	1. Respectă angajamente 2. Își asumă responsabilitatea 3. Dă dovada de inițiativă

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Să formeze competențe generale de bază ce să permită proiectarea, monitorizarea și îmbunătățirea de către absolvenți a proceselor tehnologice din industria malțului și a berii.
7.2 Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice: - să cunoască aspectele teoretice și aplicative referitoare la biotehnologia obținerii malțului și a berii, ale controlului calității pe fazele tehnologice și a calității produselor finite și intermediare; - să cunoască cerințele generale necesar a fi respectate de-a lungul procesului tehnologic în vederea asigurării obținerii unor produse de calitate și care să nu prezinte riscuri pentru sănătatea consumatorului; - prin lucrările de laborator se dorește educarea studenților în sensul înțelegerii importanței calității produsului finit, a menținerii unei legături strânse între inginerul tehnolog și laborator, a cunoașterii metodelor de analiză, control și expertiză specifice disciplinei și a formării aptitudinilor necesare efectuării acestora; - crearea de abilități în a utiliza cunoștințele dobândite la realizarea proiectelor, acomodarea cu calculul matematic și ingineresc necesar în proiectarea și exploatarea utilajelor și liniilor de producție specifice; - educarea în sensul manifestării unei atitudini pozitive și responsabile față de domeniul ingineriei alimentare, a proiectării, realizării și exploatării utilajelor și instalațiilor din industria malțului și a berii.

8. Conținuturi *

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
C1 Materii prime și auxiliare folosite în industria malțului și a berii C2 Germinarea orzului. Uscarea malțului verde C3 Brasajul. Prelucrarea mustului de malț, Prelucrarea mustului de bere C4 Fermentarea mustului de bere C5 Filtrarea și îmbutelierea berii C6 Stabilizarea berii C7 Caracteristicile calitative ale berii	Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz Prelegeri libere, explicația, conversația, problematizarea, studiu de caz	1 prelegere 2 prelegeri 3 prelegeri 3 prelegeri 2 prelegeri 2 prelegeri 1 prelegere



8.2 Bibliografie 1. Suport curs platforma SUMS – UAV, Tehnologia malțului și a berii. Diaconescu, D. 2. Banu, C., coordonator, Tratat de industrie alimentară, Ed. ASAB, București, 2009 3. Banu, C., coordonator, Tratat de știința și tehnologia malțului și a berii, vol. I și II, Ed. Agir, București, 2001 4. Diaconescu, D. M., Popescu-Mitroi, I., Tehnologii, utilaje și calcule în industria berii, Ediție revăzută și adăugită, Ed. Universității „Aurel Vlaicu” Arad, 2011 5. Diaconescu, D. M., Întrebări și răspunsuri Tehnologii Alimentare, Editura Gutenberg, 2021.		
8.3 Seminar	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.4 Bibliografie -		
8.5 Laborator	Metode de predare	Observații
1. Măsurile de protecția muncii și PSI 2. Analiza mecanică a orzului 3. Analiza fizică și chimică a orzului 4. Determinarea azotului total al orzului 5. Analiza apei. 6. Analiza hameiului Verificarea proprietăților organoleptice ale hameiului Determinarea umidității 7. Analiza musturilor de laborator Determinarea mirosului Determinarea vitezei de filtrare Determinarea vâscozității și a culorii mustului de laborator 8. Analiza berii Verificarea proprietăților organoleptice și a spumei berii Determinarea culorii Determinarea concentrației alcoolice Determinarea acidității totale și a pH-ului berii 9. Recuperări. Colocviu	Explicația, conversația, studiu de caz, demonstrația, experimentul Evaluare Explicația, conversația, studiu de caz, demonstrația, experimentul, evaluare	12 ședințe de laborator 2 ședințe de laborator
8.6 Bibliografie 1. Diaconescu, D. M., Theiss, F., Controlul calității în industria berii, Ed. Universității „Aurel Vlaicu” Arad, 2004 2. *** - Colecție de standarde		
8.7 Proiect	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.8 Bibliografie -		

* temele de curs și seminar/laborator trebuie să acopere în întregime obiectivele specifice formulate la secțiunea 7.2.

* temele abordate la curs și cele de la seminar pot fi proiectate atât în relație de complementaritate, cât și/sau în relație de aprofundare a tematicii.

* este recomandabil ca elaborarea fișei disciplinei să fie făcută în echipă de către titularul de curs și cel de seminar/laborator, eventual de către toți titularii aceleiași discipline, acolo unde mai multe persoane predau aceeași disciplină.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

Conținuturile disciplinei, precum și metodele alese în predare vin în întâmpinarea nevoilor și așteptărilor angajatorilor din domeniu și au fost coordonate cu alte programe similare din cadrul altor instituții de învățământ superior. Inginerul specialist trebuie să aibă capacitatea de a utiliza adecvat cunoștințele acumulate la această disciplină. De asemenea, trebuie să aibă o gândire sistemică în ceea ce privește procesele care implică aceste cunoștințe și să manifeste atitudini pozitive și responsabile față de domeniul ingineriei alimentare și protecției mediului.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1 Curs	Activitatea studentului pe parcursul orelor de curs (implicare, inițiere discuții, elaborare referate etc). Calitatea și numărul referatelor susținute. Acuratețea răspunsurilor la întrebările formulate. Se va determina măsura în care studentul poate descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație al malțului și a berii, înțelege etapele și parametrii critici ai proceselor de producție. Se va evalua gradul de asimilare al cunoștințelor aferente rezultatelor învățării, de formare a aptitudinilor și gradul de înțelegere a importanței asumării responsabilității.	Examen Prezentare de referate	60%
10.2 Seminar	-	-	-
10.3 Laborator	Activitatea studentului pe parcursul orelor de laborator (prezență, implicare, inițiere discuții etc). Rezolvarea temelor propuse în cadrul laboratorului. Acuratețea răspunsurilor la întrebările formulate. Lucrările de laborator sunt obligatorii. Se va determina măsura în care studentul cunoaște metodele de analiză și control al calității malțului și a berii. Se va evalua gradul de asimilare al cunoștințelor aferente rezultatelor învățării, de formare a aptitudinilor și gradul de înțelegere a importanței asumării responsabilității.	Colocviu	40%
10.4 Proiect	-	-	-
10.5 Standard minim de performanță Să rezolve corect minim 50% dintre subiectele examenului/colocviului. . Să susțină minim 2 referate. Recuperarea a minimum 50% din totalul orelor de laborator.			

11. Rezultatele învățării



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

Cunoștințe: studentul descrie operațiunile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară, înțelege etapele și parametri critici ai proceselor de producție alimentară, cunoaște metodele de analiză și control al calității produselor alimentare, înțelege cerințele privind igiena, trasabilitatea, etichetarea și compoziția produselor alimentare. Aptitudini: studentul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație, este capabil să coreleze datele tehnologice cu cerințele de calitate și eficiență economică, utilizează echipamente de monitorizare în condiții de siguranță și conform instrucțiunilor tehnice. Responsabilitate și autonomie: studentul planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului, își asumă responsabilitatea pentru propunerea de soluții de optimizare în cadrul echipelor de producție, respectă principiile eticii profesionale și reglementările specifice domeniului alimentar în activitatea de analiză și îmbunătățire a proceselor.

Data completării

2025-09-24

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025-2026

Anul de studiu 4 / Semestrul 1

Legendă:

-scris cu negru - formatul standard al fișei disciplinei

-scris cu albastru - sugestii operaționale pentru elaborarea fișei.

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2 Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclu de studii	Licență
1.6 Programul de studii/calificări COR/grupă de bază ESCO *	Ingineria produselor alimentare

* conform Planului de învățământ

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor				2.2 Cod disciplină		DIAS7O03			
2.3. Titularul activității de curs				doctor ing. Zdremțan Monica							
2.4 Titularul activității de seminar/laborator				doctor ing. Zdremțan Monica							
2.5 Anul de studiu		4	2.6 Semestrul		1	2.7 Tipul de evaluare (E/C/VP)		ES	2.8 Regimul disciplinei (O - obligatorie, Op - opțională, F - facultativă)		Ob

3. Timpul total estimat

3.1 Număr ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					69
b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					40



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	21
d. Tutoriat	2
e. Examinări	3
f. Alte activități universitare (vizite de studiu, consultații proiecte, etc.)	3

3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	130
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	64
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	125
3.10 Numărul de credite **	5

* 1 credit = 25 ore

** Se recomandă ca 3.7 să fie mai mare sau egal cu 3.8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Biochimie, Microbiologie, Fenomene de transfer, Operații unitare și aparate în industria alimentară, Utilaje în industria alimentară, Principii și metode de conservare a produselor alimentare; Principiile nutriției umane.
4.2 de competențe	Utilizarea adecvată a noțiunilor de bază specifice domeniului în înțelegerea și însușirea cunoștințelor legate de industrializarea legumelor și fructelor în vederea obținerii conservelor

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală de curs dotată cu tablă, laptop, videoproiector (onsite)/laptop, conexiune internet, platforma meeting (online)
5.2 de desfășurare a seminarului	-
5.3 de desfășurare a laboratorului	Laboratorul de Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor
5.4 de desfășurare a proiectului	-

6. Competențe specifice acumulate



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

6.1 Competențe profesionale	1.Cunoașterea, înțelegerea teoriilor și tehnicilor de bază ale industrializării fructelor și legumelor; utilizarea lor adecvată în practica de laborator și cea profesională, respectiv conducerea și exploatarea eficientă a instalațiilor și echipamentelor aferente. 2.Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor procese tehnologice aferente tehnologiei prelucrării fructelor și legumelor, în vederea proiectării unor produse noi. 3.Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare pentru a aprecia calitatea, meritele și limitele proceselor tehnologice, precum și a produselor finite. 4. Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor de la materiile prime până la produs finit.
6.2 Competențe transversale	1. Respectă angajamente 2. Își asumă responsabilitatea 3. Dă dovada de inițiativă

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Să formeze competențe generale ce să permită ocuparea de către absolvenți a unor posturi de ingineri, inspectori, referenți, auditori, proiectanți etc. în industria conservelor de fructe și legume;
7.2 Obiectivele specifice	-

8. Conținuturi *

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
----------	-------------------	------------



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

C1 Prezentarea produselor horticoale, materia primă în industria conservelor și materialele auxiliare din industria conservelor 1.1 Principalele specii de fructe 1.2 Principalele specii de legume 1.3 Apa,sarea,îndulcitorii naturali,acizi alimentari,arome, agenți de gelificare coloranți C2 Operații folosite la industrializarea produselor horticoale 2.1. Operații comune 2.2. Operații specifice C3 . Controlul calității produselor horticoale la recepția calitativă 2.4. Analiza senzorială 2.5. Analiza fizico-chimică Analiza microbiologică C4 Tehnologia conservării produselor horticoale prin frig 4.1 Considerații generale 4.2 Procedee și instalații 4.3.Tehnologia de obținere a legumelor și fructelor congelate C5. Conservarea produselor horticoale prin deshidratare 5.1 Considerații generale 5.2 Procedee și instalații 5.3.Metode de uscare și deshidratare 5.4 Tehnologia de obținere a fulgilor de fasole 5.5.Tehnologia de obținere a fulgilor de cartofi C6 .Conservarea produselor horticoale cu ajutorul zahărului 6.1. Produse gelificate 6.2. Produse negelificate 6.3 Procedee și instalații C7 Tehnologia de obținere a sucurilor 7.1 Tehnologia de obținere a sucurilor limpezi 7.2 Tehnologia de obținere a sucurilor cu pulpă C8. Conservarea produselor vegetale prin acidifiere naturală, acidifiere artificială, acidifiere mixtă 8.1. Conservarea castraveților 8.2 .Conservarea verzei C9. Tehnologia producerii concentratelor de legume și fructe 9.1.Concentrarea prin vaporizare 9.2. Tehnologia fabricării bulionului și pastei de tomate 9.3. Tehnologia fabricării pastelor din legume și fructe pentru copii C10 .Conservarea chimică a produselor horticoale 10.1 Obținerea semiconservelor de legume 10.2. Obținerea semiconservelor de fructe C11 Conservarea termică a produselor horticoale 11.1. Efectul pasteurizării asupra componentelor produselor finite 11.2. Efectul sterilizării asupra componentelor produselor finite C12 Tehnologii de obținere a băuturilor alcoolice 12.1. Obținere a băuturilor alcoolice fermentate din fructe 12.2. Obținere a băuturilor alcoolice nefermentate din fructe C13 Tehnologii de prelucrarea deșeurilor din industria de prelucrare 13.1 Obținerea pectinei 13.2. Obținerea cidrului 13.3. Obținerea oțetului alimentar C14 . Controlul calității produselor finite obținute 14.1. Controlul calității produselor finite obținute din legume 14.2. Controlul calității produselor finite obținute din fructe	Prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	14 prelegeri
8.2 Bibliografie 1. Zdremțan Monica,Suport de curs, pdf, platforma SUMS – UAV, 2025-2026, Arad 2. Banu, C., coordonator, Tratat de industrie alimentară, Ed. ASAB, București, 2009 3. Gherghei Andrei, "Prelucrarea și industrializarea produselor horticoale", Editura Olimp, București, 2001; 4. Ivan Elisabeta, Onița Nicolae, "Memorator pentru calcule in industria alimentara", Editura Mirton, Timișoara, 2000; 5. Marca Gheorghe, "Tehnologia produselor horticoale, păstrare-prelucrare ", Editura Risoprint, Cluj – Napoca, 2000; 6. Monica Zdremțan, 2008, Tehnologia și controlul calității conservelor de legume și fructe, ediția a II-a, revizuită, Editura Universității „Aurel Vlaicu” din Arad;		



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

8.3 Seminar	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.4 Bibliografie -		
8.5 Laborator	Metode de predare	Observații
1. Protecția muncii și PSI 2. Proprietăți fizice ale fructelor și legumelor Determinarea fermității pulpei produselor horticole cu ajutorul penetrometrului 3. Controlul calității produselor horticole la recepția calitativă. Analiza senzorială. Analiza fizico-chimică. Analiza microbiologică. Condiții tehnice de calitate 4. Determinarea conținutului în apă și substanță uscată totală a produselor horticole - Determinarea conținutului în apă și substanță uscată totală a fructelor - Determinarea conținutului în apă și substanță uscată totală a legumelor 5. Determinarea acidității totale titrabile din produsele horticole proaspete și conservate Determinarea acidului ascorbic din produsele horticole. 6. Controlul calitativ al conservelor de legume și fructe Examenul organoleptic, controlul fizico-chimic și microbiologic. Identificarea defectelor 7. Recuperări. Colocviu	Explicația, conversația, studiu de caz, demonstrația, experimentul	Descrierea generală a metodei, efectuarea unor experimente în echipe de lucru
8.6 Bibliografie 1. Lucrări practice - Platforma SUMS – UAV, 2025- 2026 Monica Zdremțan 2. Monica Zdremțan, Conservarea legumelor și fructelor – îndrumător de lucrări practice, Editura Universității „Aurel Vlaicu” Arad, 2008. 3. Croitor N., Lenco, G., , Îndrumar de lucrări practice pentru Tehnologie și control în industria conservelor vegetale, Ed. Fundației Universitare Dunărea de Jos, Galați, 2009. 4. Ivan Elisabeta, Onița Nicolae, "Memorator pentru calcule în industria alimentară", Editura Mirton, Timișoara, 2000; 5. Marca Gheorghe, "Tehnologia produselor horticole, păstrare-prelucrare ", Editura Risoprint, Cluj – Napoca, 2000; 5. Standarde specifice tipurilor de materii prime auxiliare și produse finite.		
8.7 Proiect	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.8 Bibliografie -		

* temele de curs și seminar/laborator trebuie să acopere în întregime obiectivele specifice formulate la secțiunea 7.2.

* temele abordate la curs și cele de la seminar pot fi proiectate atât în relație de complementaritate, cât și/sau în relație de aprofundare a tematicii.

* este recomandabil ca elaborarea fișei disciplinei să fie făcută în echipă de către titularul de curs și cel de seminar/laborator, eventual de către toți titularii aceleiași discipline, acolo unde mai multe persoane predau aceeași disciplină.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

-



10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1 Curs	a) acuratețea răspunsurilor la întrebările formulate. b) descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară; b) înțelege etapele și parametrii critici ai proceselor de producție alimentară; d) cunoaște metodele de analiză și control al calității produselor alimentare	Examen scris	70%
10.2 Seminar	-	-	-
10.3 Laborator	1.cunoașterea schemelor tehnologice si parametrilor de calitate urmăriți pe fluxul tehnologic de obținere al conservelor de legume și fructe 2. utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație. 3.identifică legislația națională și europeană aplicabilă în domeniul siguranței și calității alimentelor și băuturilor;	Colocviu	30% 10%
10.4 Proiect	-	-	-
10.5 Standard minim de performanță Să rezolve corect minim 50% dintre subiectele examenului. Cunoașterea noțiunilor de bază, a elementelor fundamentale și a instrumentelor specifice în Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor Obținerea rezultatelor corecte în cadrul lucrărilor de laborator Cunoașterea principiilor, metodelor si instrumentelor de lucru în Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor			

11. Rezultatele învățării

Absolventul: a)descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară; b) înțelege etapele și parametrii critici ai proceselor de producție alimentară; c) cunoaște metodele de analiză și control al calității produselor alimentare. d)utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație. e)planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului; f) cunoaște influența temperaturii asupra proprietăților fizico-chimice și microbiologice ale alimentelor și băuturilor; g) descrie echipamentele și sistemele utilizate pentru măsurarea și controlul temperaturii în unitățile de procesare h)manifestează atenție sporită, consecvență și responsabilitate în urmărirea parametrilor termici critici pentru siguranța produselor. i) cunoaște principiile evaluării senzoriale și rolul acesteia în aprecierea calității produselor alimentare; j)respectă etica profesională, confidențialitatea datelor și standardele de prezentare a rezultatelor; k) identifică legislația națională și europeană aplicabilă în domeniul siguranței și calității alimentelor și băuturilor; l) manifestă responsabilitatea respectării normelor legale aplicabile procesului de fabricație alimentară; m)cunoaște legislația națională și europeană privind protecția mediului aplicabilă industriei alimentare (ex. gestionarea deșeurilor, emisii, apă, sol); n) aplică reglementările de mediu în procesele tehnologice, asigurând prevenirea poluării și reducerea impactului asupra mediului;

Data completării

2025-09-24

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025-2026

Anul de studiu 4 / Semestrul 2

Legendă:

-scris cu negru - formatul standard al fișei disciplinei

-scris cu albastru - sugestii operaționale pentru elaborarea fișei.

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2 Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii/calificari COR/grupă de bază ESCO *	Ingineria produselor alimentare

* conform Planului de învățământ

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Produse tradiționale și ecologice				2.2 Cod disciplină		DIAS8A14	
2.3. Titularul activității de curs			doctor ing. Dicu Anca Mihaela						
2.4 Titularul activității de seminar/laborator			doctor ing. Balint Maria Mihaela						
2.5 Anul de studiu	4	2.6 Semestrul	2	2.7 Tipul de evaluare (E/C/VP)	EC	2.8 Regimul disciplinei (O - obligatorie, Op - opțională, F - facultativă)		Op	

3. Timpul total estimat

3.1 Număr ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					33
b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	0
d. Tutoriat	0
e. Examinări	0
f. Alte activități universitare (vizite de studiu, consultații proiecte, etc.)	0

3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	33
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	42
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	75
3.10 Numărul de credite **	3

* 1 credit = 25 ore

** Se recomandă ca 3.7 să fie mai mare sau egal cu 3.8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Principiile nutriției umane, Principii și metode de conservare a alimentelor, Inocuitatea produselor alimentare,
4.2 de competențe	Cunoașterea și înțelegerea terminologiei și a legislației de specialitate, a proprietăților nutriționale ale alimentelor. Cunoașterea aspectelor legislative specifice.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sala de curs dotată corespunzător.
5.2 de desfășurare a seminarului	-
5.3 de desfășurare a laboratorului	Laborator gastronomie și gastrotehnie.
5.4 de desfășurare a proiectului	-

6. Competențe specifice acumulate

6.1 Competențe profesionale	CP10. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor CP17. Asigură conformitatea cu legislația de mediu
6.2 Competențe transversale	CT1. Respectă angajamente CT2. Își asumă responsabilitatea CT3. Dă dovada de inițiativă

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Disciplina „Produse tradiționale și ecologice” își propune să transmită studenților cunoștințele și noțiunile de bază privind gastronomia artizanală precum și cunoașterea tehnologiei tradiționale de obținere a produselor alimentare ecologice obținute din materii de origine animală și vegetală.
7.2 Obiectivele specifice	Definirea importanței nutriționale a grupelor de alimente și a principiilor alimentației corecte. Cunoașterea terminologiei specifice activităților din domeniu. Cunoașterea tehnicilor și tehnologiilor tradiționale și ecologice în producția alimentară. Cunoașterea legislației specifice.

8. Conținuturi *

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
C1 Noțiuni generale	prelegeri libere, explicatia,	2 ore
C2 Legislatia națională și UE, încadrarea și interpretarea corectă a normativelor referitoare la produsele alimentare tradiționale și ecologice.	conversatia	2 ore
C3 Sisteme de calitate europene. Indicații geografice protejate.	prelegeri libere, explicatia,	2 ore
C4. Registrul național al produselor tradiționale românești. Ghid de bune practici privind atestarea produselor tradiționale românești	conversatia	2 ore
C5. Calitatea produselor alimentare (senzorială, nutritivă, igienică și estetică). Noțiuni legate de protecția consumatorului.	prelegeri libere, explicatia,	2 ore
C6. Noțiuni generale de conservare a produselor alimentare.	conversatia	2 ore
C7. Factori de mediu care influențează cultivarea plantelor, creșterea animalelor, prelucrarea, transportul și depozitarea produselor alimentare.	prelegeri libere, explicatia,	2 ore
C8. Noțiuni de gastronomie artizanală (tradițională și ecologică).	conversatia	2 ore
C9. Obținerea artizanală a produselor obținute din materii prime de origine vegetală.	prelegeri libere, explicatia,	2 ore
C10. Obținerea artizanală a produselor obținute din materii prime de origine animală.	conversatia	2 ore
C11. Aliment ecologic: ambalare, etichetare, comercializare. Rolul acestuia în asigurarea și păstrarea sănătății.	prelegeri libere, explicatia,	2 ore
C12. Tradiționalitate, inovație și reinterpretare în gastronomia națională și internațională.	conversatia	2 ore
C13. Conceptul slow food. Organizații naționale și internaționale	prelegeri libere, explicatia,	2 ore
C14. Promovarea produselor tradiționale și ecologice.	conversatia	2 ore



8.2 Bibliografie 1. Dicu Anca Mihaela, Produse tradiționale și ecologice, SUport curs platformă SUMS 2. Dicu, Anca Mihaela, 2016, Preparate culinare tradiționale din zona Aradului, Editura EIKON, Cluj Napoca, Editura Școala Ardeleană, Cluj Napoca 3. Dicu, Anca Mihaela, 2017, Datini și obiceiuri tradiționale din zona Aradului, Editura Gutenberg, Arad, 4. Dicu, A.M.; Rad, D.; Barbu, F.; Cuc, L.D.; Feher, A.; Roman, D.; Mazuru, L.; Sanda, G.; Pîrvulescu, L., From Attachment to Action: Consumer Identification and the Sustainable Buying of Rural Brand Products Like “Pită de Pecica, Sustainability, 2025, 17(9), 4133, p:1-19, ISSN 2071-1050, WOS:001486636700001, https://doi.org/10.3390/su17094133		
8.3 Seminar	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.4 Bibliografie -		
8.5 Laborator	Metode de predare	Observații
1. Prezentarea laboratorului; Noțiuni de protecția muncii 2. Realizarea unor sortimente de produse tradiționale obținute din materii prime de origine vegetală și aprecierea lor senzorială. 3. Realizarea unor sortimente de produse tradiționale obținute din materii prime de origine animală și aprecierea lor senzorială. 4. Realizarea unor sortimente de produse tradiționale de panificație și aprecierea lor senzorială 5. Realizarea unor sortimente de produse tradiționale de patiserie – cofetărie și aprecierea lor senzorială. 6. Studiu de caz – Întocmirea dosarului de atestare a unui produs tradițional. 7. Recuperări	- Aplicație practică. Interpretarea rezultatelor. Aplicație practică. Interpretarea rezultatelor. Aplicație practică. Interpretarea rezultatelor. Aplicație practică. Interpretarea rezultatelor. Explicatia, exemplificarea, conversatia -	2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore
8.6 Bibliografie 1. Dicu Anca Mihaela, Produse tradiționale și ecologice, Îndrumar de laborator 2. 7. Kaminsky P., 2016, Inteligență culinară. Arta de a mânca sănătos (și cu adevărat bine), Ed. Curtea Veche Publishing, București 3. 8. Kogălniceanu, M., Negruzzi, C., 2007, Carte de bucate boierești – 200 de reete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești, ediția a VI-a îngrijită de Rodica Pandele, Ed. Vremea, București		
8.7 Proiect	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.8 Bibliografie -		

* teme de curs și seminar/laborator trebuie să acopere în întregime obiectivele specifice formulate la secțiunea 7.2.

* teme abordate la curs și cele de la seminar pot fi proiectate atât în relație de complementaritate, cât și/sau în relație de aprofundare a tematicii.



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

* este recomandabil ca elaborarea fișei disciplinei să fie făcută în echipă de către titularul de curs și cel de seminar/laborator, eventual de către toți titularii aceleiași discipline, acolo unde mai multe persoane predau aceeași disciplină.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Disciplina „Produse tradiționale și ecologice” oferă studenților cunoștințe și deprinderi esențiale în domeniul pentru care se pregătesc.
Conținutul cursului a fost elaborat în urma compatibilizării cu celelalte cursuri predate studenților de la specializarea Ingineria Produselor Alimentare, a consultării și colaborării cu specialiști și cadre didactice din domeniu.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1 Curs	1. Cunoașterea principiilor dezvoltării durabile și ale economiei circulare în contextul proceselor de producție alimentară. 2. Teste de verificare. 3. Realizarea și prezentarea unui referat.	1. 2 teste în timpul semestrului, tip grilă sau cu răspunsuri scurte privind aspecte teoretice și aplicative. 2. Prezentarea orală a referatului.	1. 60% 2. 20%
10.2 Seminar	-	-	-
10.3 Laborator	Capacitatea de a efectua analizele specifice și de a interpreta adecvat rezultatul obținut. Cunoașterea erorilor privind igiena, trasabilitatea, etichetarea și compoziția produselor alimentare. Respectarea metodologiei și acuratețea rezultatelor.	Evaluare și notare pe parcurs.	20%
10.4 Proiect	-	-	-
10.5 Standard minim de performanță			
-			

11. Rezultatele învățării

Cunoștințe: - înțelege cerințele privind igiena, trasabilitatea, etichetarea și compoziția produselor alimentare; - înțelege principiile dezvoltării durabile și ale economiei circulare în contextul proceselor de producție alimentară; Aptitudini: - verifică conformitatea proceselor tehnologice și a produselor cu cerințele legale; - Responsabilitate: - respectă normele de aplicare corectă a reglementărilor relevante pentru activitatea desfășurată; -) își asumă responsabilitatea pentru respectarea prevederilor legale privind protecția mediului în cadrul activității sale;

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

2025-09-24

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025-2026

Anul de studiu 4 / Semestrul 2

Legendă:

-scris cu negru - formatul standard al fișei disciplinei

-scris cu albastru - sugestii operaționale pentru elaborarea fișei.

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2 Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclu de studii	Licență
1.6 Programul de studii/calificari COR/grupă de bază ESCO *	Ingineria produselor alimentare

* conform Planului de învățământ

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Tehnologia produselor zaharoase				2.2 Cod disciplină		DIAS8O08	
2.3. Titularul activității de curs			doctor ing. Dicu Anca Mihaela						
2.4 Titularul activității de seminar/laborator			doctor ing. Balint Maria Mihaela						
2.5 Anul de studiu	4	2.6 Semestrul	2	2.7 Tipul de evaluare (E/C/VP)	ES	2.8 Regimul disciplinei (O - obligatorie, Op - opțională, F - facultativă)		Ob	

3. Timpul total estimat

3.1 Număr ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					33
b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					0



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	0
d. Tutoriat	0
e. Examinări	0
f. Alte activități universitare (vizite de studiu, consultații proiecte, etc.)	0
3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	33
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	42
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	75
3.10 Numărul de credite **	3

* 1 credit = 25 ore

** Se recomandă ca 3.7 să fie mai mare sau egal cu 3.8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Principiile nutriției umane, Principii și metode de conservare a alimentelor, Tehnologia zahărului,
4.2 de competențe	Însușirea, cunoașterea și înțelegerea terminologiei specifice tehnologice.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală de curs dotată corespunzător.
5.2 de desfășurare a seminarului	-
5.3 de desfășurare a laboratorului	Laborator Analiza și procesarea alimentelor.
5.4 de desfășurare a proiectului	-

6. Competențe specifice acumulate

6.1 Competențe profesionale	CP1. Analizează procese de producție în vederea îmbunătățirii acestora CP7. Monitorizează temperatura în decursul procesului de fabricare a alimentelor și a băuturilor CP8. Efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare CP10. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor CP17. Asigură conformitatea cu legislația de mediu
6.2 Competențe transversale	CT2. Își asumă responsabilitatea CT3. Dă dovada de inițiativă

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Disciplina abordează noțiuni legate de caracteristicile materiilor prime utilizate compoziția materiilor prime, precum și descrierea etapelor din fluxul tehnologic specific fiecărei tehnologii în parte. În prezentarea tehnologiei sunt prezentate succint și utilajele necesare realizării fiecărei operații. Un accent deosebit este pus pe stabilirea utilajelor specifice și amplasarea acestora în secție.
7.2 Obiectivele specifice	Definirea și diferențierea aspectelor legate de materia primă, a produsului finit. Cunoașterea și utilizarea utilajelor corespunzătoare fiecărei operații. Cunoașterea legislației specifice.

8. Conținuturi *

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
C1. Noțiuni generale și specifice C2. Materii prime și auxiliare utilizate în fabricarea produselor zaharoase C3. Tehnologia de fabricare a halvaelor C4. Tehnologia de fabricare a jeleurilor C5. Tehnologia de fabricare a rahatului C6. Tehnologia de fabricare a caramelelor Tehnologia de fabricare a ciocolatei. C7. Analiza senzorială a produselor zaharoase	Prelegeri libere, explicația, conversația. Prelegeri libere, explicația, conversația. Prelegeri libere, explicația, conversația. Prelegeri libere, explicația, conversația. Prelegeri libere, explicația, conversația. Prelegeri libere, explicația, conversația. Prelegeri libere, explicația, conversația. Prelegeri libere, explicația, conversația.	2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore
8.2 Bibliografie 1. Dicu Anca Mihaela, Tehnologia produselor zaharoase, Suport curs platformă SUMS 2. Croitoru, C., 2014 – Tratat de Știința Alimentației și Cunoașterea Alimetelor, Ed. Agir, București 3. Ogundijo, D.A.; Tas, A.A. Strategies to Reduce the Consumption of Foods and Drinks with High Sugar Content in the UK: A Rapid Review Approach. <i>Obesities</i> 2025, 5, 36. https://doi.org/10.3390/obesities5020036		
8.3 Seminar	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.4 Bibliografie -		
8.5 Laborator	Metode de predare	Observații



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

1. Protecția muncii. Prezentarea laboratorului. 2. Caracteristicile materiilor prime și a materiilor auxiliare 3. Analiza senzorială a jeleurilor 4. Analiza senzorială a rahatului 5. Analiză senzorială a caramnelor. 6. Analiza senzorială a ciocolatei 7. Recuperări	- Aplicații practice. Interpretarea rezultatelor. Aplicații practice. Interpretarea rezultatelor. Aplicații practice. Interpretarea rezultatelor. Aplicații practice. Interpretarea rezultatelor. -	2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore
8.6 Bibliografie 1. Dicu Anca Mihaela, Tehnologia produselor zaharoase, Îndrumător de laborator 2. Perța-Crișan, S., Dicu, A.M., 2012, Analiza senzorială. Aplicații practice, Ed. Univ. „Aurel Vlaicu”, Arad, 3. Prada, M.; Saraiva, M.; Garrido, M.V.; Rodrigues, D.L.; Lopes, D. Knowledge about Sugar Sources and Sugar Intake Guidelines in Portuguese Consumers. Nutrients 2020, 12, 3888. https://doi.org/10.3390/nu12123888		
8.7 Proiect	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.8 Bibliografie -		

* teme de curs și seminar/laborator trebuie să acopere în întregime obiectivele specifice formulate la secțiunea 7.2.

* teme abordate la curs și cele de la seminar pot fi proiectate atât în relație de complementaritate, cât și/sau în relație de aprofundare a tematicii.

* este recomandabil ca elaborarea fișei disciplinei să fie făcută în echipă de către titularul de curs și cel de seminar/laborator, eventual de către toți titularii aceleiași discipline, acolo unde mai multe persoane predau aceeași disciplină.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Disciplina „Tehnologia produselor zaharoase” oferă studenților cunoștințe și deprinderi esențiale în domeniul pentru care se pregătesc. Conținutul cursului a fost elaborat în urma compatibilizării cu celelalte cursuri predate studenților de la specializarea Ingineria Produselor Alimentare și în urma consultării și colaborării cu specialiști și cadrele didactice din domeniu.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1 Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: a)materia primă și produsul finit b)etapele și parametrii fluxului tehnologic, principiile și utilizarea utilajelor;	Examen tip grilă sau cu răspunsuri scurte privind concepte teoretice și aplicate.	70%
10.2 Seminar	-	-	-



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

10.3 Laborator	Capacitatea de a efectua analizele specifice și de a interpreta adecvat rezultatul obținut. Cunoașterea metodelor de evaluare senzorială. Respectarea metodologiei și acuratețea rezultatelor.	Evaluare și notare pe parcurs	30%
10.4 Proiect	-	-	-
10.5 Standard minim de performanță -			

11. Rezultatele învățării

Cunoștințe: - înțelege etapele și parametri critici ai proceselor de producție alimentară; - cunoaște influența temperaturii asupra proprietăților fizico-chimice și microbiologice ale alimentelor și băuturilor; - cunoaște principiile evaluării senzoriale și rolul acestora în aprecierea calității produselor alimentare; - înțelege cerințele privind igiena, trasabilitatea, etichetarea și compoziția produselor alimentare; - verifică conformitatea proceselor tehnologice și a produselor cu cerințele legale; cunoaște legislația națională și europeană privind protecția mediului aplicabilă industriei alimentare. Aptitudini: - utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație; - utilizează echipamente de monitorizare în condiții de siguranță și conform instrucțiunilor tehnice; - evaluează și înregistrează caracteristicile senzoriale ale produselor în mod obiectiv; - aplică reglementările de mediu în procesele tehnologice, asigurând prevenirea poluării și reducerea impactului asupra mediului; Responsabilitate: - planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului; -) respectă protocoalele de monitorizare și intervenție în procesele termice, în conformitate cu sistemele de management al calității și siguranței alimentare; - își asumă responsabilitatea pentru desfășurarea corectă a testelor senzoriale, conform procedurilor stabilite; -își asumă responsabilitatea pentru respectarea prevederilor legale privind protecția mediului în cadrul activității sale;

Data completării

2025-09-25

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025-2026

Anul de studiu 4 / Semestrul 2

Legendă:

-scris cu negru - formatul standard al fișei disciplinei

-scris cu albastru - sugestii operaționale pentru elaborarea fișei.

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2 Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclu de studii	Licență
1.6 Programul de studii/calificări COR/grupă de bază ESCO *	Ingineria produselor alimentare

* conform Planului de învățământ

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		Tehnologia uleiului și a margarinei				2.2 Cod disciplină		DIAS8O09	
2.3. Titularul activității de curs			doctor ing. Dicu Anca Mihaela						
2.4 Titularul activității de seminar/laborator			doctor ing. Balint Maria Mihaela						
2.5 Anul de studiu	4	2.6 Semestrul	2	2.7 Tipul de evaluare (E/C/VP)	ES	2.8 Regimul disciplinei (O - obligatorie, Op - opțională, F - facultativă)		Ob	

3. Timpul total estimat

3.1 Număr ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					62
b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					16



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	22
d. Tutoriat	0
e. Examinări	4
f. Alte activități universitare (vizite de studiu, consultații proiecte, etc.)	0

3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	100
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	46
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	100
3.10 Numărul de credite **	4

* 1 credit = 25 ore

** Se recomandă ca 3.7 să fie mai mare sau egal cu 3.8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Biochimie, Principiile nutriției umane, Operații unitare în industria alimentară. I, II
4.2 de competențe	Studentul trebuie să cunoască și să înțeleagă terminologia specifică tehnologică.

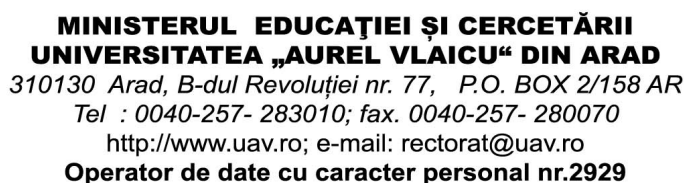
5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sala de curs dotată corespunzător.
5.2 de desfășurare a seminarului	-
5.3 de desfășurare a laboratorului	Laborator Analiza și procesarea alimentelor
5.4 de desfășurare a proiectului	-

6. Competențe specifice acumulate

6.1 Competențe profesionale	CP7. Monitorizează temperatura în decursul procesului de fabricare a alimentelor și a băuturilor CP8. Efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare CP10. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor CP17. Asigură conformitatea cu legislația de mediu
6.2 Competențe transversale	CT1. Respectă angajamente CT2. Își asumă responsabilitatea CT3. Dă dovada de inițiativă

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)



8. Conținuturi *

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
C1 Materii prime și auxiliare utilizate în industria uleiului 1.1 Prezentarea principalelor plante oleaginoase 1.2. Materii auxiliare: dizolvanți, reactivi de neutralizare, materii decolorante, substanțe de desmucilaginare, materiale filtrante C2 Prelucrarea preliminară a semințelor oleaginoase: 2.1. Postmaturizarea , 2.2. Depozitarea, 2.3. Curățirea 2.4. Uscarea C3 Măcinarea semințelor: 3.1. Bazele teoretice ale măcinării, 3.2. Utilaje pentru măcinare C4 Prăjirea materialului oleaginos: 4.1. Desfășurarea procesului de prăjire, 4.2. Utilaje pentru prăjire C5 Presarea materialului oleaginos: 5.1. Bazele teoretice ale presării, 5.2. Utilaje pentru presare C6 Extracția cu dizolvanți: Mecanismul procesului de extracție, C7 Extracția cu dizolvanți. Utilaje pentru extracție C8 Rafinarea uleiului: Etapele rafinării fizice. Utilaje specifice. C9. Rafinarea uleiului: Etapele rafinării clasice alcaline. Utilaje specifice. C10 Obținerea margarinei. Utilaje specifice C11. Analiza senzorială a uleiului și a margarinelor C12 Reglementări legislative specifice	Prelegeri libere, explicatia, exemplificarea, conversatia Prelegeri libere, explicatia, exemplificarea, conversatia Prelegeri libere, explicatia, exemplificarea, conversatia Prelegeri libere, explicatia, exemplificarea, conversatia Prelegeri libere, explicatia, exemplificarea, conversatia Prelegeri libere, explicatia, exemplificarea, conversatia Prelegeri libere, explicatia, exemplificarea, conversatia Prelegeri libere, explicatia, exemplificarea, conversatia Prelegeri libere, explicatia, exemplificarea, conversatia Prelegeri libere, explicatia, exemplificarea, conversatia Exemplificarea, conversatia	2 ore 4 ore 2 ore 2 ore 4 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore
8.2 Bibliografie		
1.Dicu Anca Mihaela, Tehnologia uleiului și a margarinei, Suport curs platforma SUMS 2. Banu C. ș.a. – Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. I și II, Ed. Tehnică, București 1998-1999. 3. Dicu Anca Mihaela, 2007, Uleiuri și grăsimi vegetale, ed. Univ. „Aurel Vlaicu” Arad 4. Dicu, A.M., Perța-Crișan, S., 2012, Calitatea și analiza senzorială a alimentelor, Ed. Univ. „Aurel Vlaicu”, Arad 5. Tian, M.; Bai, Y.; Tian, H.; Zhao, X. The Chemical Composition and Health-Promoting Benefits of Vegetable Oils—A Review. Molecules 2023, 28, 6393. https://doi.org/10.3390/molecules28176393		
8.3 Seminar	Metode de predare	Observații
-	-	-



8.4 Bibliografie		
-		
8.5 Laborator	Metode de predare	Observații
1. Protecția muncii. 1.1. Prezentarea normelor de protecția muncii: Norme NTS și PSI. 1.2. Prezentarea laboratorului și a aparaturii de laborator 2. Plante oleaginoase utilizate în industria uleiului.2.1. Examenul organoleptic al semințelor oleaginoase 2.2. Determinarea stării sanitare a semințelor oleaginoase 2.3. Determinarea umidității semințelor oleaginoase 3. Determinarea indicelui de aciditate a uleiurilor și al margarinei 4. Determinarea vâscozității uleiurilor 5. Determinarea indicelui de peroxid 6. Analiza senzorială a diferitor tipuri de uleiuri. Analiza senzorială a margarinei 7. Recuperări	Conversația, argumentarea Conversația, argumentarea Determinări experimentale și interpretarea rezultatelor. Determinări experimentale și interpretarea rezultatelor. Determinări experimentale și interpretarea rezultatelor. Determinări experimentale și interpretarea rezultatelor. -	2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore
8.6 Bibliografie		
1. Dicu Anca Mihaela, Tehnologia uleiului și a margarinei, îndrumător de laborator 2. Perța-Crișan, S., Dicu, A.M., 2012, Analiza senzorială. Aplicații practice, Ed. Univ. „Aurel Vlaicu”, Arad, 3. Correa, K.L.; de Carvalho-Guimarães, F.B.; Mourão, E.S.; Oliveira Santos, H.C.; da Costa Sanches, S.C.; Lamarão, M.L.N.; Pereira, R.R.; Barbosa, W.L.R.; Ribeiro-Costa, R.M.; Converti, A.; et al. Physicochemical and Nutritional Properties of Vegetable Oils from Brazil Diversity and Their Applications in the Food Industry. Foods 2024, 13, 1565. https://doi.org/10.3390/foods13101565 4. STAS specific		
8.7 Proiect	Metode de predare	Observații
-	-	-
8.8 Bibliografie		
-		

* teme de curs și seminar/laborator trebuie să acopere în întregime obiectivele specifice formulate la secțiunea 7.2.

* teme abordate la curs și cele de la seminar pot fi proiectate atât în relație de complementaritate, cât și/sau în relație de aprofundare a tematicii.

* este recomandabil ca elaborarea fișei disciplinei să fie făcută în echipă de către titularul de curs și cel de seminar/laborator, eventual de către toți titularii aceleiași discipline, acolo unde mai multe persoane predau aceeași disciplină.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Disciplina „Tehnologia uleiului și a margarinei” oferă studenților cunoștințe și deprinderi esențiale în domeniul pentru care se pregătesc. Conținutul cursului a fost elaborat în urma compatibilizării cu celelalte cursuri predate studenților de la specializarea Ingineria Produselor Alimentare și a consultării și colaborării cu specialiști cadrele didactice din domeniu.

10. Evaluare



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
http://www.uav.ro; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1 Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: a)materia primă și produsul finit b)etapele fluxului tehnologic, utilizarea utilajelor c) terminologia legislativă specifică națională și europeană aplicabilă în domeniul siguranței alimentare.	Examen scris tip grila.	70%
10.2 Seminar	-	-	-
10.3 Laborator	1.Capacitatea de a efectua analizele fizico-chimice și de a interpreta rezultatele obținute. 2. capacitatea de evaluare a caracteristicilor senzoriale ale produselor în mod obiectiv.	Verificarea abilităților practice. prezenta la minim jumătate din laboratoare.	30%
10.4 Proiect	-	-	-
10.5 Standard minim de performanță 1. Definiția compoziției și structurii materiei prime. 2. Cunoașterea caracteristicilor produsului finit, fluxul tehnologic, utilajele specifice. 3. Cunoașterea legislației specifice domeniului. 4. Obținerea notei minime 5 prin însumarea tuturor formelor de verificare			

11. Rezultatele învățării

Cunoștințe: - înțelege cerințele legale și standardele referitoare la monitorizarea temperaturii în industria alimentară; -identifică legislația națională și europeană aplicabilă în domeniul siguranței și calității alimentelor și băuturilor; Aptitudini: - evaluează și înregistrează caracteristicile senzoriale ale produselor în mod obiectiv; - verifică conformitatea proceselor tehnologice și a produselor cu cerințele legale; se implică în inițiative de reducere a amprentei de mediu a proceselor alimentare și în optimizarea resurselor. Responsabilitate: - respectă protocoalele de monitorizare și intervenție în procesele termice, în conformitate cu sistemele de management al calității și siguranței alimentare; -

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

2025-09-24

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament